Recheios Gourmet



Lucrativos

No dia 20 de maio de 2018, percebemos que a crise econômica do nosso país não estava próxima do fim. E a taxa de desemprego crescia cada vez mais.

Foi então que nossa equipe decidiu fazer algo para mudar isso.

A nossa equipe de profissionais no segmento de confeitaria desenvolveu um projeto onde poderíamos levar um curso em formato de E-book para todo o Brasil com preço muito acessível.

E assim surgiu a “Escola de Bolos”.

Uma escola totalmente online, com suporte 24 horas para você esclarecer todas as suas dúvidas, com profissionais qualificados e dispostos a desenvolver o seu crescimento profissional.

Preparamos para você esse E-Book com dicas de como iniciar seu próprio negócio, dicas de vendas e receitas maravilhosas.

São mais de 150 receitas testadas e aprovadas por profissionais e clientes.

Use a sua criatividade para combinar receitas junto aos outros

E-books e montar bolos criativos.

Sumário

Equivalência de pesos e Medidas 8
Açúcar 9
Amido De Milho 9
Cacau Em Pó 100% 9
Chocolate Em Pó 50% 9
Farinha De Trigo 9
Leite Em Pó 9
Manteiga 9
Líquidos 9
Recheios com Frutas **10**
Ameixa 11
Beijinho 12
Cereja 13
Chocolate Com Beijinho 14
Creme De Limão 15
Doce De Leite Com Ameixas 16
Laranja 17
Limão 18
Mousse de Limão 19
Prestígio Gourmet 20
Recheios com Abacaxi **21**
Abacaxi 22
Creme de Abacaxi 23
Delícia De Abacaxi 24
Leite Ninho com Abacaxi 25
Recheios com Maracujá **26**
Baba de Moça de Maracujá 27
Brigadeiro de Maracujá 28
Creme De Maracujá 29
Ganache de Maracujá 30
Mousse de Maracujá 31
Trufado De Maracujá E Coco 32

Recheios com Morango **33**

Alpes Suíços 34
Chantininho Com Morango 35
Creme De Morango 36
Creme Suíço Com Morangos 37
Ganache De Morango 38
Leite Ninho Com Morangos 39
Morango Com Chocolate 40
Morango Com Leite Condensado 41
Nata com Morangos 42

Cremes **43**

4 Leites 44
4 Leites Com Chocolate 45
Alpes Suíço 46
Alpino 47
Amendoim 48
Amendoim Cremoso 49
Baba De Moça 50
Belga 51
Belga De Leite Ninho 52
Castanha Do Pará 53
Chocolate 54
Chocolate e Amendoim Cremoso 55
Cream Cheese Com Chocolate 56
Creme 57
Creme De Confeiteiro 58
Creme de Confeiteiro de Chocolate 59
Creme Laka 60
Doce de Leite 61
Doce De Leite Cremoso 62
Doce de Leite Trufado 63
Estrogonofe de Nozes Versátil 64
Ganache Holandês Branco 65
Leite Moça Cremoso 66
Leite Condensado Cremoso 67
Marshmallow 68

Mousse Alpino 69
Nutella 70
Ovomaltine 71
Paçoca 72
Suíço 73
Recheios com Leite Ninho 74
Chocolate Branco E Leite Ninho 75
Ganache De Chocolate Branco Com Leite Ninho 76
Leite Ninho com Chocolate 77
Leite Ninho Trufado 78
Mousse de Leite Ninho 79
Mousse de Leite Ninho Cremoso 80
Mousse De Leite Ninho Prática 81
Ninho Trufado 82
Recheio de Leite em Pó para Bolo 83
Recheio De Leite Ninho 84
Recheio De Leite Ninho Com Chantilly 85
Recheio De Leite Ninho Com Chocolate 86
Recheio De Leite Ninho Com Chocolate Branco 87
Recheio De Leite Ninho Cremoso 88
Recheio De Leite Ninho Cremoso Com Chantilly 89
Recheio De Leite Ninho Fácil E Rápido 90
Recheio de Leite Ninho Profissional 91
Recheio De Leite Ninho Trufado 92
Recheios com Chocolate 93
Brigadeiro 94
Brigadeiro Com Creme De Leite 95
Brigadeiro de Nutella 96
Brigadeiro Mole 97
Chocolate Branco Gourmet 98
Chocolate E Avelãs 99
Chocolate Simples 100
Chocolate Real 101
Danete Branco 102
Ganache de Chocolate 103
Ganache de Rum 104

Mousse De Chocolate 105
Mousse de Chocolate Ao Leite 106
Mousse De Chocolate Meio Amargo 107
Nutella com Cookies para Bolos e Bolos de Pote 108
Recheio Do Céu 109
Recheio Para Bolo de Chocolate 110
Trufa Branca Batida 112
Trufado de Sonho de Valsa 113
Coberturas 114
Brigadeiro De Leite Ninho 115
Brigadeiro Para Sacos De Confeitar 116
Buttercream 117
Buttercream Acetinado 118
Buttercream Colorido 119
Buttercream De Chocolate Branco 120
Buttercream De Chocolate Cremoso 121
Buttercream De Nutella 122
Chantilly 123
Chantilly Caseiro 124
Chantilly Com Creme De Leite De Caixinha 125
Chantilly De Chantininho 126
Chantininho 127
Chantininho Com Emulsificante 128
Chantininho De Chocolate Que Não Derrete 129
Chantininho De Leite Em Pó 130
Chantinho Real 131
Chocolate 132
Cobertura De Chocolate Que Escorre No Bolo 133
Cobertura Para Bolo – Colorida E Escorrida 134
Cream Cheese 135
Creme De Manteiga 136
Falso Chantilly Sofisticado 137
Ganache 138
Ganache Colorido 139
Ganache Em Ponto De Bico 140
Ganache Falso 141

Ganache Holandês 142
Ganache Para Ponto De Bico 143
Glacê De Doce De Leite Com Chocolate 144
Glacê De Leite Condensado 145
Glacê De Leite Moça 146
Glacê Real 147
Glaçagem Espelhada 148
Legítimo Chantilly Caseiro 149
Leite Condensado 150
Leite Ninho 151
Leite Ninho Trufado Sem Chantilly 152
Merengue De Chocolate 153
Merengue Francês 154
Merengue Italiano 155
Merengue Suíço 156
Mousse De Doce De Leite 157
Pasta Americana De Leite Em Pó 158
Pasta Americana De Marshmallow 159

Criado por Ana Carolina

Equivalência de pesos e Medidas

Açúcar

200 gr = 1 xícara de chá

100 gr = ½ xícara

65 gr = 1/3 de xícara

50 gr = ¼ de xícara

12 gr = 1 colher de sopa

Manteiga

200 gr = 1 xícara de chá

100 gr = ½ xícara

65 gr = 1/3 de xícara

50 gr = ¼ de xícara

20 gr = 1 colher de sopa

Líquidos

240 ml = 1 xícara de chá

120 ml = ½ xícara

80 ml = 1/3 de xícara

60 ml = ¼ de xícara

15 ml = 1 colher de sopa

5 ml = 1 colher de chá

Amido De Milho

100 gr = 1 xícara de chá

50 gr = ½ xícara

30 gr = 1/3 de xícara

25 gr = ¼ de xícara

10 gr = 1 colher de sopa

Farinha De Trigo

120 gr = 1 xícara de chá

60 gr = ½ xícara

40 gr = 1/3 de xícara

30 gr = ¼ de xícara

7,5 gr = 1 colher de sopa

Leite Em Pó

100 gr = 1 xícara de chá

50 gr = ½ xícara

35 gr = 1/3 de xícara

25 gr = ¼ de xícara

15 gr = 1 colher de sopa

Cacau Em Pó 100%

90 gr = 1 xícara de chá

45 gr = ½ xícara

30 gr = 1/3 de xícara

20 gr = ¼ de xícara

6 gr = 1 colher de sopa

Chocolate Em Pó 50%

150gr = 1 xícara

75 gr = 1/2 xícara

37 gr = 1/4 xícara

Recheios com Frutas



Ameixa

INGREDIENTES:

• 450ml de leite integral;

• 4 latas de leite condensado;

• 6 colheres de sopa de açúcar;

• 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina sem sal;

• 500g de ameixas em calda (sem caroço e picadas);

MODO DE PREPARO:

1. Coloque o açúcar em uma panela grande e alta.

2. Leve ao fogo médio até o açúcar derreter completamente, formando um caramelo.

3. Adicione o leite, o leite condensado e a manteiga e misture até o açúcar voltar a derreter.

4. Continue mexendo até a mistura ferver e começar a desgrudar do fundo da panela.

5. Quando começar a desgrudar do fundo da panela, mexa por mais 2 minutos e desligue o fogo.

6. Transfira o doce de leite para uma forma e espere ele esfriar completamente.

7. Depois que esfriar, misture as ameixas em calda picadas e empregue no bolo.

Beijinho

INGREDIENTES:

- 1 pacote de 100g de coco ralado (Fica melhor com o coco ralado in natura);
- 1 lata de leite condensado;
- 1 colher de sopa de manteiga.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela junte todos os ingredientes e leve ao fogo baixo.
2. Mexa sem parar até começar a ferver.
3. Depois que começar a ferver conte cinco minutos e desligue o fogo.
4. Aguarde esfriar e depois aplique no bolo.

Você pode armazenar por até 7 dias na geladeira.

Cereja

INGREDIENTES:

- 2 gemas peneiradas;
- 3 latas de leite condensado;
- 2 caixinhas de creme de leite;
- ¾ de xícara de chá de leite em pó;
- 100g de chocolate branco picado;
- 150ml da água da cereja;
- cerejas picadas (a gosto).

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, misture as gemas, o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó, o chocolate branco e a água da cereja.

2. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até desgrudar do fundo da panela.

3. Depois que desgrudar do fundo da panela, cozinhe por mais 1 minuto ou 1 minuto e meio, sem parar de mexer.

4. Desligue o fogo e transfira o recheio para uma forma.

5. Deixe esfriar em temperatura ambiente ou dentro da geladeira.

6. Depois de frio, misture as cerejas picadas a gosto e recheie os seus bolos e bolos de pote.

Se quiser, também utilize com saco de confeitar e o bico de sua preferência (nesse caso, separe uma porção do recheio e nesta parte, não coloque as cerejas picadas, pois elas vão entupir o seu bico de confeitar).

Chocolate Com Beijinho

INGREDIENTES:

• 2 latas de leite condensado de 350 gramas;

• 4 colheres de sopa de chocolate em pó solúvel;

• 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina;

• 1 pacote de copo ralado pequeno;

• 1 xícara de chá de leite de coco.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela de tamanho médio, coloque uma lata de leite condensando, as colheres de achocolatado em pó e uma colher ou de manteiga ou de margarina.

2. Em fogo baixo, vá mexendo a sua mistura até que o achocolatado fique consistente. Eventualmente vire a sua panela de lado até que o recheio comece a desgrudar da panela e pronto, está no ponto.

3. Em uma outra panela, coloque a sua outra lata de leite condensado e o restante dos ingredientes. Vá mexendo em fogo brando até ter um creme bem pastoso. Seria interessante fazer os dois ao mesmo tempo, por isso você pode precisar de ajuda.

4. Abra o bolo ao meio com cuidado e despeje metade de uma panela e metade de outra, criando um bem casado bem saboroso.

Dica: Esta receita serve para cobertura de bolos também, e você pode decorar com granulados, raspas de frutas ou itens diversos.

Creme De Limão

INGREDIENTES:

• 360ml de água;

• 200 gramas de açúcar;

• 65ml de suco de limão siciliano;

• 60ml de suco de limão taiti;

• 6 gemas;

• 45 gramas de amido de milho;

• Raspas de 2 limões (1 siciliano e 1 taiti);

• 1/4 colher de chá de sal;

• 30 gramas de manteiga sem sal gelada e cortada em cubos;

MODO DE PREPARO:

1. Peneire as gemas para retirar a película.

2. Em uma panela, misture todos os ingredientes exceto a manteiga.

3. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar (quase quando começar a ferver).

4. Retire do fogo e acrescente a manteiga. Mexa até incorporar.

5. Empregue ainda morno na massa.

6. Coloque na geladeira para gelar.

Doce De Leite Com Ameixas

INGREDIENTES:

- 2 latas de leite condensado;
- 1 lata pequena de ameixa seca sem caroço;
- 1 lata de creme de leite com soro;
- 1 xícara de água;
- 2 colheres de açúcar.

MODO DE PREPARO:

1. Cozinhe as latas de leite condensado na pressão por 40 minutos.
2. Aguarde esfriar completamente antes de abrir a lata (vai se tornar um doce de leite). Reserve.
3. Pique as ameixas e leve ao fogo com a água e o açúcar, por 5 minutos.
4. Após a ameixa estar fria, coloque numa vasilha grande o doce de leite, o creme de leite e as ameixas e misture.
5. Antes de rechear o bolo, leve à geladeira por 1 hora, para ficar mais consistente.

Laranja

INGREDIENTES:

• 80 ml de água;

• 12 gramas de gelatina branca em pó sem sabor;

• 480 ml de suco de laranja;

• 5 ovos passados na peneira;

• 20 gramas de amido de milho;

• 270 gramas de açúcar;

• 1 caixinha de creme de leite.

MODO DE PREPARO:

1. Coloque água numa tigelinha, polvilhe com a gelatina e reserve.

2. Numa panela, coloque o suco de laranja, os ovos peneirados (não raspe a peneira – jogue fora), o amido e o açúcar.

3. Misture, leve ao fogo brando e cozinhe, mexendo sempre, até engrossar.

4. Junte a gelatina amolecida na água e cozinhe, mexendo sempre, até derreter. Tire do fogo e junte o creme de leite. Deixe esfriar e reserve na geladeira até o recheio começar a firmar.

Limão

INGREDIENTES:

• 1 1/2 xícara de chá de açúcar;

• 6 colheres de sopa de amido de milho;

• 1 1/2 xícara de chá de água;

• 4 gemas ligeiramente batidas;

• 2 colheres de sopa de casca de limão ralada bem fina;

• 6 colheres de sopa de suco de limão;

• 6 colheres de sopa de manteiga.

MODO DE PREPARO:

1. Misture o açúcar e o amido de milho. Acrescente a água aos poucos, mexendo sempre, junte as gemas e o suco de limão.

2. Leve ao fogo médio mexendo sempre e deixe ferver e engrossar. Cozinhe por mais um minuto e retire do fogo.

3. Junte a casca de limão, a manteiga e mexa bem. Deixe esfriar.

Mousse de Limão

INGREDIENTES:

• 1 latas de leite condensado;

• 1 latas de creme de leite com soro;

• 1/2 xícara de chá de suco de limão;

• 60 ml de água;

• 1/2 colher de sopa de gelatina em pó sem sabor;

• 1/4 xícara de chá de água para hidratar a gelatina.

MODO DE PREPARO:

1. No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o suco e a água e reserve esse creme.

2. Em seguida hidrate a gelatina em 1/4 xícara de água morna, misturando bem até dissolver, sem deixar empelotar.

3. Despeje a gelatina hidratada no liquidificador e bata junto com o creme que foi reservado.

4. Transfira para uma tigela e leve à geladeira para gelar um pouco antes de rechear o bolo.

Prestígio Gourmet

INGREDIENTES:

• 400g de coco ralado grosso;

• 2 latas de leite condensado;

• 2 colheres de margarina ou manteiga com sal;

• 1 caixa de creme de leite;

• 200g de chocolate branco.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela grossa, misture todos ingredientes (exceto o chocolate).

2. Leve ao fogo por aproximadamente 10 minutos em fogo médio, mexendo sempre, até engrossar (não precisa desgrudar do fundo da panela).

3. Retire do fogo e acrescente o chocolate branco.

4. Espere esfriar antes de empregar em bolos, bolos de pote, pavês, trufas e ovos de páscoa.

Criado por Ana Carolina

Recheios com Abacaxi



Abacaxi

INGREDIENTES:

- 2 gemas peneiradas;
- 500ml de leite;
- 3 colheres de sopa de amido de milho;
- 1 xícara de chá de açúcar;
- 1 abacaxi médio picado;
- 1 lata de leite condensado;
- 1 caixinha de creme de leite;
- 200ml de chantilly batido bem firme.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, misture o abacaxi picado e o açúcar.

2. Leve ao fogo baixo, mexendo de vem em quando.

3. O abacaxi vai soltar bastante água, mas é normal.

4. Quando a água secar quase totalmente e o abacaxi estiver mais murcho, desligue o fogo e reserve, em temperatura ambiente, até esfriar.

5. Em outra panela, misture o amido de milho dissolvido em um pouco de leite, o restante do leite, as gemas peneiradas e o leite condensado.

6. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até engrossar bem.

7. Desligue o fogo e misture o creme de leite.

8. Transfira o creme para uma tigela e tampe com plástico filme bem rente ao creme (para não formar película).

9. Leve à geladeira por, pelo menos, 30 minutos.

10.Retire da geladeira e misture o chantilly batido, até obter um creme homogêneo.

11.Você já pode montar o bolo. Para isso: coloque uma camada de abacaxi e, por cima, coloque o creme. Repita quantas camadas desejar.

12.Leve à geladeira por 4 a 6 horas e então desenforme e decore a gosto.

Creme de Abacaxi

INGREDIENTES:

- 1 abacaxi picadinho;
- 1 xícara de açúcar;
- 1 lata de leite condensado;
- 4 colheres de sopa de amido de milho;
- 1/2 litro de leite;
- 2 gemas peneiradas;
- 1 colher de sopa de essência de baunilha.

MODO DE PREPARO:

1. Leve ao fogo o abacaxi e o açúcar (fogo baixo) até todo o caldo do abacaxi secar. Reserve.

2. Em seguida, leve ao fogo o leite condensado, o amido de milho, o leite, as gemas e a baunilha.

3. Mexa até engrossar.

4. Depois que engrossar, tire do fogo e deixe esfriar.

5. Após estar frio, misture com o abacaxi reservado.

Delícia De Abacaxi

INGREDIENTES:

• 1 abacaxi picado;

• 200ml de água;

• 1 colher de sopa de açúcar;

• 1 lata de leite condensado;

• 1 lata de creme de leite;

• 2 pacotes de pó para suco Tang sabor abacaxi.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, misture o abacaxi picado, a água e o açúcar.

2. Leve ao fogo baixo, até o abacaxi cozinhar e ficar molinho.

3. Desligue o fogo e reserve até esfriar.

4. No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e o pó para suco de abacaxi, até obter uma mistura homogênea.

5. Depois de frio, separe o abacaxi da água que ele formou.

6. Utilize a água para umedecer o bolo, coloque o creme de abacaxi e, por cima, os pedaços de abacaxi.

7. Mantenha o bolo na geladeira até a hora de servir.

Leite Ninho com Abacaxi

ABACAXI em calda

INGREDIENTES:

- 1 abacaxi picado;
- 2 colheres de sopa de açúcar.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, misture o abacaxi picado e o açúcar.
2. Leve ao fogo baixo, sem mexer, até o abacaxi fica molinho.
3. Escorra o abacaxi e reserve a calda (ela poderá ser usada para molhar o bolo).

RECHEIO DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado;
- 2 caixinhas de creme de leite;
- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina;
- ¾ de xícara de chá de água;
- 3 colheres de sopa de amido de milho;
- 2 e ½ xícaras de chá de leite ninho;
- 1 xícara de chá de chantilly bem gelado.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite, a manteiga ou a margarina, o amido de milho dissolvido na água e o leite ninho (2 xícaras de chá).
2. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até desgrudar do fundo da panela.
3. Desligue o fogo e transfira para a tigela da batedeira.
4. Bata em velocidade baixa, por 30 segundos, para alisar o creme.
5. Transfira para uma travessa, espere esfriar e leve à geladeira.
6. Quando o creme esfriar completamente, bata o chantilly e o leite ninho (1/2 xícara de chá) na batedeira, em velocidade alta, até ficar bem firme.
7. Misture o chantilly ao creme, até obter uma mistura homogênea.
8. Adicione o abacaxi em calda escorrido, misture e empregue no bolo.

Recheios com Maracujá



Baba de Moça de Maracujá

INGREDIENTES:

- 2 xícaras de chá de açúcar;
- 1 xícara de chá de água;
- 1 colher de sobremesa de essência de baunilha;
- 5 gemas peneiradas;
- ½ xícara de chá de leite de coco;
- ½ xícara de chá de suco de maracujá concentrado.

MODO DE PREPARO:

1. Faça uma calda com o açúcar e a água em ponto de fio fraco (calda leve).
2. Deixe esfriar e acrescente a baunilha, as gemas, o leite de coco e o suco de maracujá.
3. Leve ao fogo e mexa sempre até engrossar, ficar cremoso e bem cozido.
4. Deixe esfriar e conserve gelado até a hora de usar.

Brigadeiro de Maracujá

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado;
- 15g de manteiga;
- 100g de chocolate branco ralado;
- 60 ml de suco de maracujá concentrado.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, o suco de maracujá e a manteiga.

2. Leve ao fogo médio, mexendo sempre.

3. Quando começar a desgrudar do fundo da panela, retire do fogo e misture o chocolate branco, mexendo até derreter completamente.

4. Utilize morno.

Creme De Maracujá

INGREDIENTES:

- 1 xícara de chá de água;
- 1 xícara de chá de açúcar;
- 2 colheres de sopa de amido de milho;
- 1 xícara de chá de suco de maracujá;
- 6 gemas peneiradas.

MODO DE PREPARO:

1. Misture a água e o açúcar. Leve ao fogo brando, sem mexer até formar uma calda. Reserve.

2. Em seguida dissolva o amido de milho no suco de maracujá, acrescente as gemas e misture.

3. Acrescente essa mistura à calda. Leve novamente ao fogo brando, sem mexer até engrossar.

Ganache de Maracujá

INGREDIENTES:

• 700g de chocolate branco picado;

• 2/3 xícaras de chá de suco de maracujá;

• 3 colheres de sopa de creme de leite sem soro.

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate branco picado no micro-ondas, em potência média, parando de 30 em 30 segundos para mexer.

2. Uma vez derretido o chocolate, acrescente o creme de leite e o suco e leve à batedeira.

3. Coloque no freezer por 15 minutos apenas para gelar, mas não endurecer.

4. Por fim, leve mais uma vez à batedeira até obter uma textura de mousse.

Mousse de Maracujá

INGREDIENTES:

- polpa de 1 maracujá grande;
- 1 lata de leite condensado;
- 1 caixinha de chantilly (200ml);
- 20g de pó sabor maracujá (Mavalério);
- 6g de gelatina incolor sem sabor.

MODO DE PREPARO:

1. No liquidificador, bata a polpa do maracujá até as sementinhas ficarem bem pequenas. Reserve.

2. Na batedeira, bata o chantilly bem firme. Reserve.

3. Em um potinho, dissolva a gelatina sem sabor em 3 colheres de sopa de água.

4. Leve ao microondas por 20 segundos, para ela derreter.

5. Em uma tigela, misture a polpa do maracujá, o leite condensado, o pó sabor maracujá e a gelatina sem sabor dissolvida, até obter uma mistura homogênea.

6. Adicione essa mistura ao chantilly batido e mexa delicadamente.

7. Leve à geladeira por 30 minutos antes de empregar no recheio do bolo

Trufado De Maracujá E Coco

INGREDIENTES:

- 2 latas de leite condensado;
- 3 gemas;
- 100 ml de leite de coco;
- 1 colher de sopa de manteiga;
- 100 ml de suco concentrado de maracujá;
- 200 g de coco ralado;
- 200 g de chocolate branco.

MODO DE PREPARO:

1. Coloque todos os ingredientes em uma panela, menos o chocolate branco.

2. Leve ao fogo e mexa até começar a despregar do fundo da panela.

3. Desligue o fogo e coloque o chocolate branco cortado em pedaços e mexa até todo o chocolate incorporar ao recheio.

4. Leve o recheio à geladeira por aproximadamente 1 horas antes de rechear o bolo.

Criado por Ana Carolina

Recheios com Morango



Alpes Suíços

INGREDIENTES:

• 300 gramas de creme de leite fresco, batido em chantily com 1 colher de açúcar e essência de baunilha;

• 12 morangos limpos e cortados em cubos;

• 1/2 xícara de chá de suspiros prontos esfarelados.

MODO DE PREPARO:

1. Bata o Chantilly.

2. Misture com os morangos e suspiros.

3. Leve pra gelar por 2 horas.

Chantininho Com Morango

INGREDIENTES:

- 500ml de chantilly gelado;
- ½ caixinha de leite condensado gelado;
- 7 colheres de sopa de leite ninho;
- 1 caixinha de morangos picados.

MODO DE PREPARO:

1. Na batedeira, misture o chantilly gelado, o leite condensado gelado e o leite ninho com a ajuda de uma espátula.

2. Ligue a batedeira em velocidade média e bata até a mistura ficar consistente.

3. Leve à geladeira por, pelo menos, 2 horas antes de empregar no recheio.

4. Enquanto isso, lave os morangos e seque-os bem.

5. Retire os cabinhos com cuidado, com as mãos, sem cortar a fruta.

6. Poucos minutos antes de confeitar o bolo, pique os morangos e junte-os ao chantininho.

Dica:

A caixinha de chantilly e de leite condensado devem permanecer pelo maior tempo possível na geladeira antes de serem utilizados na receita. Isso faz com que deem o ponto no chantininho muito mais rapidamente!

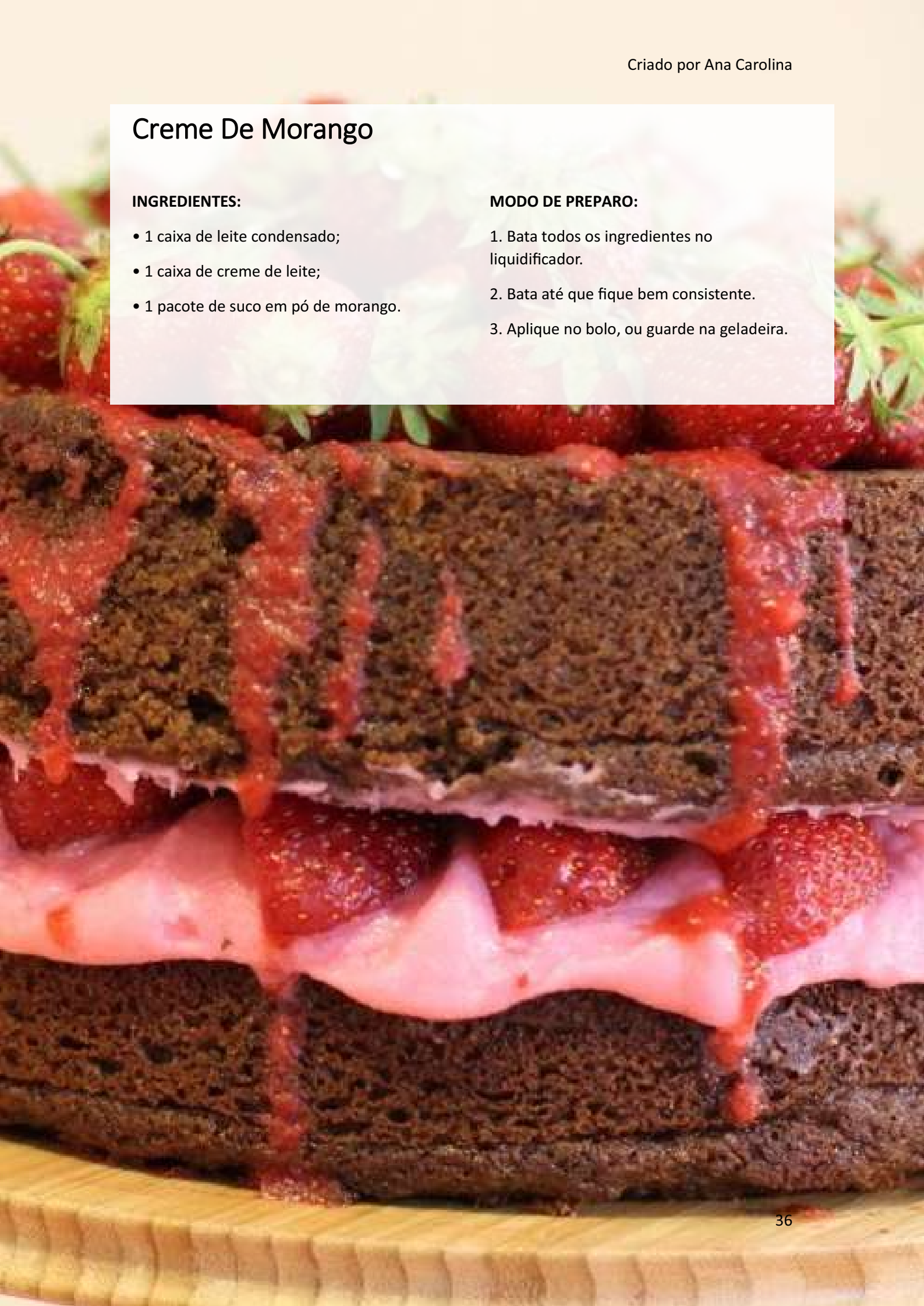
Creme De Morango

INGREDIENTES:

- 1 caixa de leite condensado;
- 1 caixa de creme de leite;
- 1 pacote de suco em pó de morango.

MODO DE PREPARO:

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador.
2. Bata até que fique bem consistente.
3. Aplique no bolo, ou guarde na geladeira.



Creme Suíço Com Morangos

INGREDIENTES:

- 2 gemas peneiradas;
- 2 copos americanos de leite;
- 1 lata de leite condensado;
- 1 lata de creme de leite;
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo;
- 1 colher de sopa de essência de baunilha;
- 200ml de chantilly;
- morangos picados a gosto.

MODO DE PREPARO:

1. No liquidificador, bata todos os ingredientes do creme (exceto o chantilly e os morangos), até obter uma mistura homogênea.

2. Despeje a mistura em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sem parar, até obter um creme bem firme.

3. Transfira para uma tigela e cubra com filme plástico rente ao creme (para não criar película) e leve à geladeira por 4 a 5 horas.

4. Depois desse tempo de geladeira, bata o chantilly em ponto bem firme e misture ao creme.

5. Empregue no bolo, que pode ser de baunilha (branco) ou de chocolate.

6. Recheie o bolo no mesmo dia em que for cortá-lo, pois o morango é perecível e estraga rápido.

Ganache De Morango

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado;
- 2 copos de requeijão de morango picado;
- 1 caixinha de creme de leite;
- 1 caixinha de gelatina sabor morango;
- 1/2 copo de requeijão de água;
- 2 colheres de sopa rasas de gelatina em pó sem sabor;
- 1 copo de requeijão de chantilly batido (medir antes de bater).

MODO DE PREPARO:

1. No liquidificador bata o leite condensado, o creme de leite e o morango. Reserve.
2. Numa panela coloque a gelatina sabor morango, a gelatina sem sabor e a água.
3. Mexa bem e leve ao fogo até ferver.
4. Adicione no liquidificador junto com a mistura de morango e bata bem.
5. Espere esfriar e adicione o chantilly batido.
6. Leve para gelar até firmar.

Leite Ninho Com Morangos

INGREDIENTES:

- 3 latas de leite condensado;
- 2 caixinhas de creme de leite;
- 4 colheres de sopa de leite ninho;
- 2 caixinhas de morangos.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite e o leite ninho.

2. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar por 10 minutos.

3. Desligue o fogo e transfira o recheio para uma tigela. 4. Leve à geladeira até ficar consistente.

5. Empregue no recheio dos seus bolos!

Dicas:

Misture morangos e/ou bombons picados ao recheio, para dar esse efeito de bolo de vitrine!

Morango Com Chocolate

INGREDIENTES:

• 2 latas e 1/2 de leite condensado;

• 2 caixinhas de creme de leite;

• 4 colheres de sopa de amido de milho dissolvidas em ¾ de xícara de chá de água;

• 1 colher de sopa de manteiga ou margarina sem sal;

• 2 xícaras e 1/2 de chá de chocolate em pó;

• 3 a 4 caixas de morangos picados.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite, o amido de milho dissolvido na água, a margarina ou a manteiga e o chocolate em pó.

2. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até desgrudar do fundo da panela.

3. Desligue o fogo e transfira o recheio para uma tigela.

4. Espere esfriar completamente e misture os morangos picados.

5. Empregue no bolo.

Morango Com Leite Condensado

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado;
- 1 caixinha de creme de leite;
- 150ml de iogurte de morango;
- 1 pacote de pó para suco sabor morango;
- 150g de morangos inteiros;
- 150g de morangos picados.

MODO DE PREPARO:

1. No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o iogurte de morango, o pó para suco de morando e os morangos inteiros, até obter uma mistura homogênea.

2. Transfira a mistura para uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sem parar até engrossar bem.

3. Desligue o fogo e espere esfriar completamente.

4. Quando o recheio esfriar, acrescente os morangos picados e empregue no bolo.

Nata com Morangos

INGREDIENTES:

- 1 pote de nata (300g);
- ½ lata de leite condensado;
- 1 caixa de morangos picados.

MODO DE PREPARO:

1. Na batedeira, bata a nata e o leite condensado até obter o ponto de chantilly.
2. Adicione os morangos picados e misture.
3. Empregue, em seguida, no bolo.

DICAS PARA O MORANGO NÃO SOLTAR ÁGUA:

Lave os morangos ainda com os cabinhos e seque-os muito bem. Retire o cabo e as folhas, com os dedos, sem cortar a fruta.
Pique os morangos em pedaços médios para grandes, assim eles soltam menos água.
Misture o morango no recheio na hora de rechear o bolo, de preferência algumas horas antes do bolo ser cortado.
Atente para a validade: bolos com morangos frescos duram até 3 dias na geladeira.

Cremes

4 Leites

INGREDIENTES:

- 395 g de leite condensado;
- 1/2 Lata de Creme de leite sem soro;
- 200 ml de leite de coco;
- 100 g de leite em pó.

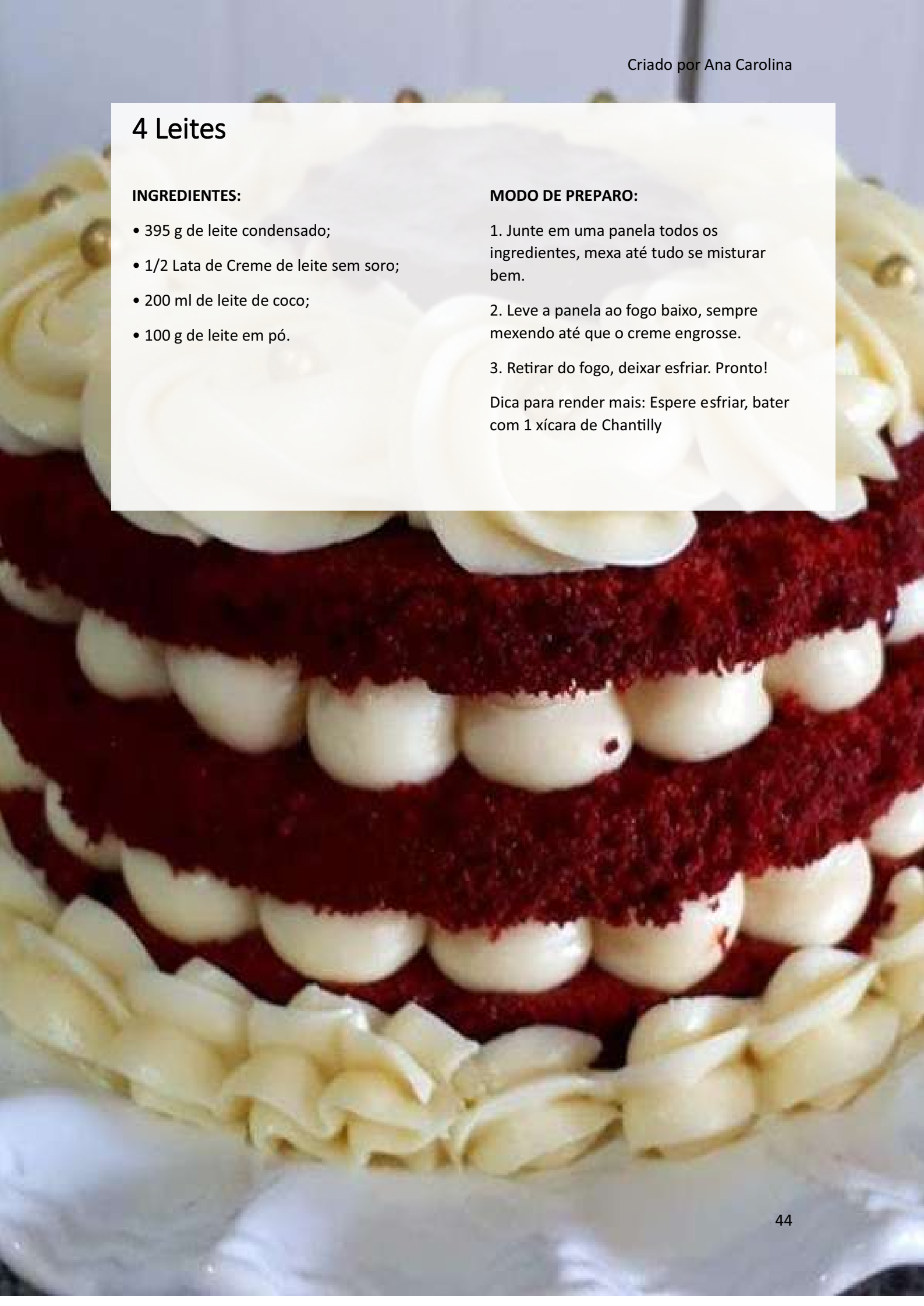
MODO DE PREPARO:

1. Junte em uma panela todos os ingredientes, mexa até tudo se misturar bem.

2. Leve a panela ao fogo baixo, sempre mexendo até que o creme engrosse.

3. Retirar do fogo, deixar esfriar. Pronto!

Dica para render mais: Espere esfriar, bater com 1 xícara de Chantilly



4 Leites Com Chocolate

INGREDIENTES:

- 500ml de leite;
- 3 latas de leite condensado;
- 2 xícaras de chá de leite ninho;
- 5 colheres de sopa de amido de milho;
- 400g de chocolate meio amargo derretido;
- 2 caixinhas de creme de leite.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, misture o amido de milho dissolvido no leite, o leite condensado, o leite ninho e o creme de leite.

2. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro).

3. Desligue o fogo e misture o chocolate meio amargo derretido.

4. Para o creme ficar bem lisinho e uniforme, bata-o na batedeira por 30 segundos.

5. Transfira o recheio para uma travessa e cubra com papel filme rente ao creme (para não formar película).

6. Espere esfriar completamente e leve à geladeira, de preferência, de um dia para o outro.

7. No dia seguinte, empregue no recheio.

Alpes Suíço

INGREDIENTES:

- 2 gemas peneiradas
- 400ml de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 200ml de chantilly batido bem firme

MODO DE PREPARO:

1. No liquidificador, bata as gemas peneiradas, o leite, o leite condensado, o creme de leite, a farinha de trigo e a essência de baunilha, até obter uma mistura homogênea.

2. Despeje a mistura em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sem parar, até obter um creme bem firme.

3. Transfira para uma tigela e cubra com filme plástico rente ao creme (para não criar película) e leve à geladeira por 4 a 5 horas.

4. Depois desse tempo de geladeira, misture o chantilly batido bem firme.

5. Se quiser, misture pêssegos e morangos picados, coco ralado, abacaxi ou pêssego em calda escorridos.

Alpino

INGREDIENTES:

- 1 Lata de creme de leite com soro;
- 1 Lata de doce de leite;
- 2 Colheres de chocolate em pó;
- 300 gramas de chocolate meio amargo;
- 1 Colher de chá de essência de baunilha.

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate em banho maria ou no micro-ondas, conforme pede na embalagem e reserve.

2. Adicione na tigela da batedeira o creme de leite, o chocolate em pó, o doce de leite, a baunilha e ligue a batedeira.

3. Em seguida com a batedeira ainda ligada, adicione o chocolate que foi derretido.

4. Bata até que fique bem homogêneo.

5. Espere até que esfrie, para que fique um creme consistente.

Dicas: Para dar ponto de bico, leve para geladeira por alguns minutos. Use para recheios ou coberturas. Se quiser dar um toque a mais, salpique nozes picadas.



Amendoim

INGREDIENTES:

• 125g de manteiga ou margarina;

• 125g de açúcar;

• 2 gemas peneiradas;

• 1 xícara de chá de café (café pronto, sem açúcar);

• 100g de amendoim torrado, pelado e moído.

MODO DE PREPARO:

1. Bata a manteiga por 1 minuto. Acrescente o açúcar, batendo sempre. Coloque as gemas sem parar de bater.

2. Despeje o café aos poucos e bata bem. Por último coloque o amendoim, e misture sem bater.

Amendoim Cremoso

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado;
- 1 caixinha de creme de leite;
- 2 gemas peneiradas;
- 240 ml de leite integral;
- 2 colheres de sopa de amido de milho;
- 100 g de amendoim torrado sem sal triturado;

MODO DE PREPARO:

1. Numa panela, coloque o leite e o amido de milho.

2. Misture bem até dissolver tudo.

3. Em seguida adicione as gemas peneiradas, o leite condensado e misture até que fique homogêneo.

4. Leve essa mistura ao fogo médio e mexa sem parar até começar a desgrudar do fundo da panela 5. Retire do fogo e adicione o creme de leite e misture bem.

6. Adicione o amendoim triturado e continue misturando até que tudo fique bem homogêneo.

7. Transfira o recheio para uma tigela, cubra com um plástico filme bem rente ao recheio.

8. Deixe esfriar completamente fora da geladeira.

9. Use para rechear seu bolo.

Baba De Moça

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado;
- 1 vidro de leite de coco;
- 3 gemas sem a pele;
- 1 xícara de chá açúcar.

MODO DE PREPARO:

1. Leve todos os ingredientes ao fogo e mexa até engrossar e aparecer o fundo da panela.

2. Espere esfriar e aplique a baba de moça no seu bolo ou sobremesa.

Dica: Caso queira menos doce, basta retirar o açúcar da receita.

Belga

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado;
- 1/2 litro de leite;
- 2 gemas;
- 4 colheres de sopa de açúcar;
- 2 colheres de sopa de amido de milho;
- 1 caixinha de creme de leite.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, despeje as gemas peneirada, o açúcar, o leite, o amido e o leite condensado.

2. Leve ao fogo para cozinhar até engrossar, mexendo continuamente.

3. Espere até que esfrie e adicione o creme de leite.

Dica: Utilize o creme belga ainda frio para montagem de bolos e tortas.

Belga De Leite Ninho

INGREDIENTES:

- 1 litro de leite;
- 1 lata de leite condensado;
- 8 colheres de sopa rasas de amido de milho;
- 200g de Leite Ninho;
- 3 gotas de essência de baunilha.

MODO DE PREPARO:

1. No liquidificador coloque todos os ingredientes e bata até obter uma mistura bem homogênea.

2. Em seguida, despeje em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sem parar até engrossar e dá ponto de creme.

3. Retire do fogo e espere esfriar antes de colocar no seu bolo.

Castanha Do Pará

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado de soja;
- 1 gema;
- 1/2 xícara de chá de leite vegetal;
- 100 gramas de castanha do pará trituradas grosseiramente;
- 1 colher de sobremesa de maisena.

MODO DE PREPARO:

1. Dissolva a maisena no leite.
2. Coloque numa panela com os demais ingredientes e leve ao fogo baixo mexendo sempre (prestem atenção no truque: mexa com um fouet, com movimentos rápidos e fortes, para entrar bastante ar no creme) até engrossar bem.



Chocolate

INGREDIENTES:

- 500 gramas de creme de confeiteiro; (página 58)
- 130 gramas de leite integral;
- 120 gramas de chocolate amargo.

MODO DE PREPARO:

1. Esquente o leite até 85°C, não ferva.

2. Coloque o chocolate picado dentro do processador.

3. Quando o leite chegar na temperatura, jogue por cima do chocolate. Espere 3 minutos e processe até homogeneizar.

4. Amorne o creme de confeiteiro na panela e junte a ganache pronta. Misture, coloque em um pote, cubra com plástico filme em contato com o creme e leve para gelar por 6 horas.

5. Na hora de usar, se você quiser algo mais leve, bata por 30 segundos na batedeira, se quiser mais cremoso utilize assim mesmo.

Chocolate e Amendoim Cremoso

INGREDIENTES:

• 2 xicaras de leite;

• 1 lata de leite condensado;

• 3 colheres de sopa de amido de milho;

• 1 colher de sopa de chocolate em pó (uso 50% cacau);

• 1 colher de sopa de extrato de baunilha;

• 100 gramas de chocolate meio amargo picado;

• 1 lata de creme de leite;

• Amendoim torrado e sem pele grosseiramente picado a gosto.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela de fundo grosso coloque, o leite, leite condensado, amido de milho, chocolate em pó e baunilha, misture bem e leve ao fogo mexendo com um fuet até engrossar e ferver.

2. Desligue o fogo, adicione o chocolate meio amargo picado e o Creme de leite, misture e deixe esfriar.

3. Depois que o recheio de chocolate já estiver frio, coloque sobre o bolo, adicione o amendoim picado sobre o recheio e continue fazendo as camadas.

4. Decore o bolo com raspas de chocolate e amendoim picado.

Cream Cheese Com Chocolate

INGREDIENTES:

• 2 e 1/4 de xícara (500g) de cream cheese;

• 1/4 de xícara de manteiga em temperatura ambiente;

• 4 xícaras de chá de açúcar de confeiteiro peneirado;

• 1/4 de xícara de chá de chocolate em pó.

MODO DE PREPARO:

1. Bata na batedeira o cream cheese com a manteiga até que fique um creme fofo e macio.

2. Adicione em seguida o açúcar de confeiteiro, colocando uma xícara por vez, deixando incorporar antes da próxima adição.

3. Por fim, junte o chocolate em pó. Bata até o chocolate se misturar ao creme.

Creme

INGREDIENTES:

- 2 gemas;
- 3/4 xícaras de chá de açúcar;
- 1 colher de sopa de farinha de trigo;
- 1 colher de sopa de amido de milho;
- 250ml de leite;
- 200g de manteiga;
- 1 colher de café de vanilina.

MODO DE PREPARO:

1. Bata as gemas com o açúcar, até formar um creme esbranquiçado.

2. Acrescente a farinha de trigo e o amigo de milho, misture bem

3. Acrescente o leite aos poucos, sem deixar empelotar. Leve ao fogo até engrossar.

4. Tire do fogo e acrescente a manteiga e a vanilina. Bater bem.

Creme De Confeiteiro

INGREDIENTES:

• 1 litro de leite integral;

• 6 gemas

• 2 colheres de sopa de manteiga

• 1 xícara de chá de amido de milho

• 1 e 1/4 de xícara de chá de açúcar

• 2 colheres de chá de essência ou extrato de baunilha

MODO DE PREPARO:

1. Leve ao fogo médio uma panela com o leite, a baunilha e metade do açúcar.

2. Quando começar a ferver, desligue com cuidado para não deixar o leite derramar!

3. Numa tigela, misture as gemas e a outra metade do açúcar com um batedor de arame.

4. Junte o amido de milho às gemas e misture bem.

5. Aos poucos, de concha em concha, vá acrescentando o leite quente e mexendo entre cada adição.

6. Esse processo é importante para que as gemas não cozinhem e por isso o leite quente não deve ser adicionado de uma só vez.

7. Volte o creme à panela, leve ao fogo baixo e mexa com o batedor de arame até engrossar.

8. Desligue o fogo e misture a manteiga.

9. Transfira o creme ainda quente para uma assadeira grande, passando pela peneira.

10.Espalhe e cubra com filme, encostando no creme, isso serve para não criar uma crosta.

11.Leve à geladeira até esfriar, por cerca de 4 horas (mas o ideal, como explicado acima, é preparar no dia anterior).

Creme de Confeiteiro de Chocolate

INGREDIENTES:

- ½ xícara de farinha de trigo ou maisena;
- ½ xícara de açúcar;
- ½ xícara de chocolate amargo 70% picado;
- 1,5 colheres de sopa de manteiga;
- 3 gema de ovo;
- 2 xícaras de leite.

MODO DE PREPARO:

1. Bater as gemas com metade do açúcar, até obter um creme claro e homogêneo. Adicione a farinha ou maisena e mexa para incorporar.

2. Leve ao fogo médio uma panela com o leite e o açúcar restante. Quando começar fervendo, baixe o fogo.

3. O passo seguinte desta receita de creme de confeiteiro passo a passo é adicionar uma concha do leite à mistura preparada anteriormente, e mexer muito bem, para temperar as gemas e evitar que elas cozinhem. Repita até ter adicionado metade do leite.

4. Transfira essa mistura para o leite na panela e fique mexendo, em fogo baixo, até o creme engrossar. Depois desligue o fogo e finalmente acrescente o chocolate. Mexa até todo o chocolate derreter e, por último, incorpore a manteiga.

5. Transfira o creme de confeiteiro de chocolate para uma tigela e cubra com plástico filme, encostando no creme, para evitar que se forme uma película.

6. Reserve na geladeira por, no mínimo, 1 hora e, na hora de usar, bata com a batedeira por 5 minutos, até ficar liso e cremoso

Creme Laka

INGREDIENTES:

• 1 lata de leite condensado;

• 1 caixinha de creme de leite gelado;

• 10 colheres de leite em pó;

• 1 colher de emulsificante;

• 300 g de chocolate Branco derretido (Laka ou de sua preferência).

MODO DE PREPARO:

1. Bata todos os ingredientes na batedeira, menos o chocolate por 5 minutos.

2. Desligue a batedeira e acrescente o chocolate. Bata mais um pouco e pronto.

.



Doce de Leite

INGREDIENTES:

• 1 colher de sopa de farinha de trigo;

• 2 latas de leite condensado cozido 40 minutos;

• 8 gemas peneiradas;

• 2 latas medidas de leite.

MODO DE PREPARO:

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador.

2. Despeje numa panela.

3. Leve ao fogo até engrossar e soltar do fundo da panela.

4. Use o recheio de doce de leite após estar frio

Doce De Leite Cremoso

INGREDIENTES:

- 1 litro de leite;
- 2 latas de leite condensado;
- 4 colheres de sopa de açúcar;
- 7 colheres de sopa de amido de milho.

MODO DE PREPARO:

1. Cozinhe as latas de leite condensado na panela de pressão, cobertas com água, por 20 minutos após pegar pressão.

2. Desligue a panela, retire a pressão e espere as latas esfriarem.

3. Assim que elas esfriarem, abra com cuidado e retire o doce de leite.

4. No liquidificador, bata o leite, o doce de leite, o açúcar e o amido de milho, até obter uma mistura homogênea.

5. Transfira a mistura para uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar até engrossar bem e ficar com cor de doce de leite.

6. Desligue o fogo e espere esfriar antes de empregar no bolo.

Dica: Se desejar, misture coco ralado, abacaxi em c alda escorrido ou morangos picados. Fica uma delícia!

Doce de Leite Trufado

INGREDIENTES:

- 150ml de leite integral;
- 2 colheres de sopa de manteiga (em temperatura ambiente);
- 5 colheres de sopa de açúcar;
- 2 latas de leite condensado;
- 1 caixinha de creme de leite;
- 80g de chocolate branco.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, espalhe o açúcar.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar, até o açúcar derreter completamente.
3. Adicione a manteiga e espere a mistura ferver.
4. Depois que ferver, adicione o leite, o leite condensado, o creme de leite e o chocolate branco e misture, em fogo médio, até desgrudar do fundo da panela.
5. Depois que desgrudar do fundo da panela, cozinhe por mais 1 ou 2 minutos, mexendo sempre.
6. Transfira o recheio para uma forma e tampe com papel filme rente ao creme (para não formar película).
7. Espere esfriar e leve à geladeira, de preferência, de um dia para o outro.
8. No dia seguinte, recheie e cubra os seus bolos, utilizando o saco de confeitar com o bico de sua preferência.

Estrogonofe de Nozes Versátil

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado;
- 1 lata de creme de leite sem soro;
- 1/2 medida da lata (de leite condensado) de leite de vaca;
- 300g de nozes picadas;
- 1 colher de sopa de margarina sem sal
- 3 ovos

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, misture as gemas, a margarina, o leite condensado e o leite.

2. Cozinhe, mexendo sempre, até obter a consistência de brigadeiro mole. Reserve.

3. Depois de frio, acrescente o creme de leite e as nozes. Misture bem.

4. Bata as claras em neve e acrescente à mistura, misturando delicadamente.

5. Leve para gelar e sirva ou recheie os seus bolos.



Criado por Ana Carolina

Ganache Holandês Branco

INGREDIENTES:

• 400g de chocolate branco (nobre ou fracionado) derretido;

• 500ml de chantilly morno.

MODO DE PREPARO:

1. O chocolate branco pode ser nobre ou fracionado, mas com o chocolate nobre, ele fica mais saboroso.

2. O chantilly utilizado na receita é aquele de caixinha, que é só bater e está pronto.

3. Ele deve ser aquecido no fogo, em banho-maria. Só aquecido, porque ele deve ficar morno. Não pode ferver.

4. O chocolate pode ser derretido em banho-maria também ou no micro-ondas (parando o aparelho a cada 30 segundos para misturar).

5. Em seguida, você vai misturar os dois muito bem e levar ao liquidificador entre 1 e 2 minutos, para misturar bem.

6. Depois é só deixar na geladeira por 12 horas.

7. Passadas as 12 horas, o seu ganache holandês branco estará consistente.

8. Se você quiser utilizar para cobertura, basta bater o ganache na batedeira até encorpar. Então ele poderá ser utilizado no seu saco de confeitar, com o bico de sua preferência.

Leite Moça Cremoso

INGREDIENTE:

• 1 lata de leite condensado;

• 1 medida da lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir).

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela grossa ou antiaderente, misture o leite condensado e o leite.

2. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar até começar a borbulhar e desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro).

3. Espere esfriar e empregue como recheio ou cobertura de bolos.

Leite Condensado Cremoso

INGREDIENTES:

- 3 gemas;
- 500ml de leite;
- 1 lata de leite condensado;
- ½ xícara de chá de açúcar;
- 3 colheres de sopa de amido de milho;
- 1 colher de chá de essência de baunilha;
- 1 e ½ xícara de chá de chantilly pronto.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, misture o leite condensado, o leite, o açúcar, a essência de baunilha, as gemas e o amido de milho.
2. Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.
3. Espere esfriar e misture o chantilly batido delicadamente até obter uma mistura homogênea.
4. Leve para gelar um pouco antes de utilizar em seus bolos e tortas.

Dica: Depois de pronto, você pode acrescente morangos, pêssegos e abacaxi em calda picados ao seu Leite Condensado Cremoso. Fica uma delícia!

Marshmallow

INGREDIENTES:

• 3 claras em neve;

• 1 copo de requeijão de água;

• 2 copos de requeijão grandes de açúcar refinado;

• 1 colher café de baunilha ou outro aromatizante de preferência.

MODO DE PREPARO:

1. Misture bem o açúcar e a água numa panela antes de levar ao fogo baixo.

2. Leve ao fogo, nessa hora você não vai mais poder mexer para não açucarar, faça então uma calda de açúcar em ponto de fio.

3. Depois que a calda estiver quase pronta, bata as claras em neve firme.

4. Quando a calda ficar pronta, despeje nas claras em neve ainda na batedeira e mexa sem parar na velocidade alta.

Dicas: A calda é derramada quente sobre as claras. Bata por uns 5 minutos e vá colocando a essência de baunilha. Com essa receita Cobertura de Marshmallow Que não Derrete, você pode cobrir um bolo de 35 cm. Você também pode cobrir 30 cupcakes. Para colorir basta adicione corante comestível na hora que estiver na batedeira

Mousse Alpino

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado;
- 1 caixa de creme de leite;
- 200g de chocolate meio amargo;
- 4 claras em neve.

MODO DE PREPARO:

1. Cozinhe a lata de leite condensado na panela de pressão, coberta por água, por 40 minutos.

2. Retire a lata da panela e espere esfriar antes de usar na receita.

3. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas (parando a cada 30 segundos para mexer).

4. Em uma tigela, misture o chocolate derretido, o creme de leite e o leite condensado cozido.

5. Coloque as claras em neve aos poucos, misturando delicadamente.

6. Leve para gelar por 4 horas.

Nutella

INGREDIENTES:

- 250ml de leite;
- 300g de Nutella;
- 2 latas de leite condensado;
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal;
- 3 colheres de sopa de amido de milho;
- 1 e ½ xícara de chá de achocolatado em pó.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela grande e alta, misture o amido de milho dissolvido no leite, o leite condensado, a manteiga e o achocolatado em pó.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro).
3. Quando desgrudar do fundo da panela, desligue o fogo e misture a Nutella.
4. Transfira o recheio para uma tigela, cubra com papel filme rente ao creme e espere esfriar.
5. Assim que esfriar, leve à geladeira por cerca de 1 hora.
6. Empregue no recheio e/ou na cobertura com saco de confeitar e o bico de sua preferência.

Dica: Antes de desgrudar da panela, o brigadeiro vai ferver e subir um pouquinho, por isso é necessário utilizar uma panela grande e alta.

Ovomaltine

INGREDIENTES:

- 1 e 1/2 xícaras de manteiga sem sal;
- 1 xícara de chocolate em pó;
- 1/4 xícara de leite;
- 4 xícaras de açúcar de confeiteiro;
- 1 xícara de creme de leite fresco;
- 2/3 xícaras de Ovomaltine;
- 2/3 colheres de chá de sal;
- 2 colheres de chá de essência de baunilha.

MODO DE PREPARO:

1. Bata a manteiga com o chocolate em pó até ficar bem misturado.

2. Adicione o açúcar de confeiteiro e bata em velocidade baixa até virar uma pasta dura.

3. Coloque o leite e a essência de baunilha e bata mais um pouco.

4. Coloque o sal e misture até incorporar.

5. Junte o creme de leite com o Ovomaltine em uma vasilha separada.

6. Vá adicionando aos poucos e bata até ficar bem fofo (a quantidade de creme de leite depende se você quer um ponto mais mole ou mais duro).

7. Não bata demais, pois o creme de leite pode virar manteiga.

Paçoca

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado;
- 150 ml de leite (¾ xícara de chá);
- 3 colheres de sopa de amido de milho;
- ½ colher de chá de essência de baunilha;
- 1 lata de creme de leite sem soro;
- 5 paçocas;
- 1 paçoca esfarelada para decorar.

MODO DE PREPARO:

1. Numa panela coloque 1 lata de leite condensado, 150 ml de leite, as 3 colheres de amido de milho, a ½ colher de chá de essência de baunilha e leve ao fogo médio até engrossar. Retire do fogo.

2. Transfira o creme para uma batedeira e bata. Com a batedeira ainda ligada adicione 1 lata de creme de leite sem soro, 5 paçocas e bata bem até formar um creme homogêneo.

3. Desligue a batedeira, coloque o creme em taças e leve para gelar.

Suíço

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado;
- 3 colheres de maisena;
- 3 latas de leite (medida da lata de leite condensado);
- 1 lata de creme de leite;
- 2 gemas sem pele;
- 1 colher de chá de essência baunilha.

MODO DE PREPARO:

1. Junte todos os ingredientes em uma panela, exceto o creme de leite.
2. Em seguida leve ao fogo, sempre mexendo até formar um creme.
3. Retire do fogo e passe para uma tigela.
4. Cubra o creme com plástico filme para não criar uma casca por cima, ou salpique açúcar por cima.
5. Depois que esfriar, coloque na batedeira e adicione a lata de creme de leite sem soro e bata até ficar bem cremoso.
6. Agora é só rechear seu bolo.



Recheios com Leite Ninho



Chocolate Branco E Leite Ninho

INGREDIENTES:

• 400g de chocolate branco derretido;

• 1 lata de leite condensado bem gelado;

• 1 lata de creme de leite bem gelado (sem soro);

• ½ medida da lata de leite ninho (use a lata de leite condensado para medir);

• 2 colheres de sopa de emulsificante;

• 10 gotas de essência de baunilha.

MODO DE PREPARO:

1. Na batedeira, bata o leite condensado, o creme de leite e o leite ninho, até obter um creme homogêneo.

2. Adicione o emulsificante e a essência de baunilha e bata até dobrar de volume.

3. Acrescente o chocolate branco derretido e bata por mais 2 minutos.

4. Empregue no recheio do seu bolo.

Ganache De Chocolate Branco Com Leite Ninho

INGREDIENTES:

• 3 e ½ xícaras de chá de chocolate branco picado;

• 1 xícara de chá de creme de leite;

• ½ xícara de chá de leite Ninho.

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas (parando de 30 em 30 segundos para mexê-lo).

2. Junte o creme de leite e o leite em pó ao chocolate branco derretido e mexa.

3. Deixe esfriar e utilize para cobrir e/ou rechear os seus bolos.

Leite Ninho com Chocolate

INGREDIENTES:

• 500ml de chantilly batido;

• 4 colheres de chocolate em pó com 32% ou 50 % de cacau;

• 1/2 lata de leite condensado;

• 200g de leite Ninho;

• 1 colher de sopa de conhaque ou de essência a gosto (opcional);

• 200g de raspas de chocolate ao leite.

MODO DE PREPARO:

1. Bata o chantilly bem durinho.

2. Acrescente o leite condensado, o chocolate em pó, o leite Ninho e o conhaque ou a essência a gosto e bata rapidamente, só para misturar tudo.

3. Retire a tigela da batedeira e acrescente as raspas de chocolate.



Leite Ninho Trufado

INGREDIENTES:

- 500ml de chantilly batido;
- 200ml de leite condensado;
- 200g de leite ninho;
- 300g de chocolate branco.

MODO DE PREPARO:

1. Raspe o chocolate e divida-o em duas partes iguais.

2. Derreta uma das partes do chocolate em banho-maria ou no micro-ondas (parando a cada 30 segundos para misturar) e reserve a outra.

3. Na batedeira, bata o chantilly em ponto firme.

4. Acrescente o leite condensado, o leite ninho e o chocolate branco derretido e volte a bater até obter uma mistura homogênea.

5. Desligue a batedeira, acrescente as raspas de chocolate reservadas e misture.

6. Empregue no bolo.

Mousse de Leite Ninho

INGREDIENTES:

- 1 leite condensado;
- 200 ml de chantilly (bem gelado!);
- 1 creme de leite;
- 1 xícara de chá de leite em pó.

MODO DE PREPARO:

1. Na batedeira, coloque o chantilly e bata em velocidade alta, até obter ponto de pico.

2. OBS: O ponto de pico é quando ele não cai da colher.

3. Transfira o chantilly para uma tigela e reserve.

4. Depois bata o leite condensado junto com o leite ninho, na batedeira, por aproximadamente 10 minutos ou até obter um creme bem homogêneo.

5. Com a batedeira ainda ligada, diminua a velocidade e vá acrescentando o creme de leite aos poucos.

6. Aumente a velocidade e deixe bater por mais 8 minutos.

7. Em seguida acrescente o chantilly batido e deixe bater até incorporar bem.

8. Transfira para uma tigela e cubra com plástico filme. 9. Deixe na geladeira por 3 horas para ficar bem consistente.

Mousse de Leite Ninho Cremoso

INGREDIENTES:

• 130g de leite ninho;

• 200g de leite condensado (cerca de ½ lata ou caixa);

• 200g de manteiga sem sal (em temperatura ambiente);

• 1 caixa de creme de leite;

• 15g de emulsificante para sorvete.

MODO DE PREPARO:

1. Bata o leite condensado e a manteiga até aumentar de volume.

2. Sem parar de bater, acrescente o emulsificante para sorvete.

3. Abaixe a velocidade da batedeira e adicione o creme de leite.

4. Por último, acrescente o leite ninho e aumente a velocidade da batedeira até obter um creme homogêneo.

5. Leve o recheio à geladeira por 30 minutos a 1 hora antes de empregar no bolo.

Mousse De Leite Ninho Prática

INGREDIENTES:

• 1 lata de leite condensado;

• 1 lata de creme de leite em temperatura ambiente (sem soro);

• 2 copos de requeijão de leite em pó;

• 1 colher de chá de emulsificante;

• ¼ de copo de requeijão de água;

• 1 colher de sopa rasa de gelatina em pó sem sabor.

MODO DE PREPARO:

1. Bata o leite condensado com o creme de leite e o leite em pó até obter uma mistura homogênea.

2. Acrescente o emulsificante e bata por mais 10 minutos.

3. Polvilhe a gelatina na água, aqueça e junte à mistura anterior.

4. Mexa tudo e leve para gelar antes de rechear o bolo.

Ninho Trufado

INGREDIENTES:

- 200ml de leite integral;
- 3 latas de leite condensado;
- 2 colheres de sopa de manteiga com sal;
- 2 e ½ xícaras de chá de leite ninho;
- 4 caixinhas de creme de leite;
- 200g de chocolate branco picado.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, misture todos os ingredientes do recheio.

2. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até desgrudar do fundo da panela.

3. Quando desgrudar do fundo da panela, mexa por mais 2 minutos.

4. Desligue o fogo e transfira o recheio para uma forma.

5. Espere esfriar completamente e empregue no recheio e na cobertura do bolo (com o bico de sua preferência).



Recheio de Leite em Pó para Bolo

INGREDIENTES:

• 130g de leite em pó (cerca de 1 xícara e meia);

• 200g de manteiga sem sal (em temperatura ambiente);

• 1 caixinha de creme de leite (200g);

• 1/2 lata de leite condensado;

• 1/2 colher de sopa de emulsificante (15g).

MODO DE PREPARO:

1. Coloque na batedeira o leite condensado e a manteiga.

2. Bata em velocidade alta, até ficar uma mistura esbranquiçada.

3. Continue batendo e adicione o emulsificante.

4. Aos poucos vá colocando o creme de leite e por último o leite em pó, também aos poucos.

5. Bata até que forme um creme bem homogêneo e liso.

6. Em seguida você já poderá aplicar o recheio no bolo ou guardar na geladeira para obter uma consistência mais firme.

Dica: É importante que se faça o recheio nessa ordem. Não deixe bater muito pois pode talhar.

Recheio De Leite Ninho

INGREDIENTES:

• 130g de leite em pó (aproximadamente 1 xícara e meia);

• 1/2 lata de leite condensado;

• 1 caixinha de creme de leite (200g);

• 200g de manteiga sem sal (em temperatura ambiente);

• 1/2 colher de sopa de emulsificante para sorvete (15g).

MODO DE PREPARO:

1. Bata a manteiga junto com o leite condensado na batedeira até ficar esbranquiçado.

2. Continue batendo e vá colocando o emulsificante, o creme de leite e por último o leite em pó aos poucos.

3. Após estar tudo bem agregado, pare de bater.

DICA: Após a mistura de manteiga com leite condensado ficar esbranquiçada, coloque imediatamente o restante dos ingredientes para terminar de bater logo, pois se bater muito, o recheio de leite em ninho pode talhar a manteiga e o recheio não fica lisinho.

DICA: Aplique o recheio no bolo logo depois de terminar de bater e só coloque na geladeira depois de já ter colocado no bolo. Depois de ir para geladeira o recheio fica com uma consistência diferente e não fica mais lisinho para decorar o bolo.

Recheio De Leite Ninho Com Chantilly

INGREDIENTES:

• 200 ml de chantilly bem gelado;

• 3 colheres de sopa de leite em pó Ninho;

• 3 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro (glaçúcar).

MODO DE PREPARO:

1. Deixe o chantily por 12 horas na geladeira e depois por 30 minutos antes de usá-lo.

2. Na batedeira, despeje o açúcar, o leite em pó e o chantilly.

3. Bata em velocidade alta por aproximadamente 4 ou 8 minutos.



Recheio De Leite Ninho Com Chocolate

INGREDIENTES:

• 500ml de chantilly batido;

• 4 colheres de chocolate em pó com 32% ou 50 % de cacau;

• 1/2 lata de leite condensado;

• 200g de leite Ninho;

• 1 colher de sopa de conhaque ou de essência a gosto (opcional);

• 200g de raspas de chocolate ao leite.

MODO DE PREPARO:

1. Primeiro você deve bater o chantilly até ficar bem firme.

2. Em seguida adicione o chocolate em pó, o leite Ninho, o leite condensado e o conhaque e bata rapidamente até misturar tudo muito bem.

3. Retire a tigela da batedeira e adicione as raspas de chocolate

Recheio De Leite Ninho Com Chocolate Branco

INGREDIENTES:

- 200 g de manteiga sem sal;
- 1 lata de leite condensado;
- 1 lata de creme de leite sem soro;
- 2 xícaras de leite ninho integral;
- Raspas de chocolate branco a gosto.

MODO DE PREPARO:

1. Coloque na batedeira a manteiga junto com o leite condensado, bata bem.
2. Adicione o leite ninho aos pouquinhos.
3. Bate até ficar tudo misturado.
4. Acrescente o creme de leite e leve para congelar.

Recheio De Leite Ninho Cremoso

INGREDIENTES:

- 400g de margarina sem sal;
- 2 latas de leite condensado;
- 2 caixinhas de creme de leite;
- 2 colheres de sopa de emulsificante;
- 400g de leite ninho.

MODO DE PREPARO:

1. Na batedeira, bata a margarina e o leite condensado até obter um creme.

2. Acrescente o creme de leite, o emulsificante e o leite ninho e bata até a mistura dobrar de volume.

3. Utilize para rechear seus bolos, bolos de pote ou bolos na taça.

Recheio De Leite Ninho Cremoso Com Chantilly

INGREDIENTES:

- 1 xícara de chá de leite;
- 1 colher de sopa de margarina;
- 1 lata de leite condensado;
- 1 caixinha de creme de leite;
- 1 xícara de chá de leite ninho;
- 3 colheres de sopa rasas de farinha de trigo;
- 100g de chocolate branco picado;
- 1 e ½ xícara de chá de chantilly.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, misture a farinha de trigo dissolvida no leite, a margarina, o leite condensado, o creme de leite, o leite ninho e o chocolate branco picado.

2. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até começar a desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro de colher).

3. Desligue o fogo e transfira o brigadeiro de leite ninho para uma travessa.

4. Cubra com um plástico filme rente ao brigadeiro, para não criar película.

5. Deixe descansar na geladeira, de preferência, de um dia para o outro.

6. No dia seguinte, bata o chantilly até dar o ponto (não precisa ser muito duro).

7. Acrescente o brigadeiro de leite ninho ao chantilly, aos poucos, enquanto bate na batedeira.

8. Depois que bater todo o brigadeiro com o chantilly, o recheio estará pronto.

Recheio De Leite Ninho Fácil E Rápido

INGREDIENTES:

- 250g de leite ninho;
- 200g de manteiga sem sal;
- 1 lata de leite condensado;
- 1 lata de creme de leite sem soro.

MODO DE PREPARO:

1. Na batedeira, bata a manteiga e o leite condensado até obter um creme homogêneo.

2. Acrescente o leite ninho e bata até dobrar o volume (no máximo, durante 1 minuto, para não perder o ponto).

3. Adicione o creme de leite e bata até dobrar de volume e ficar no ponto que você deseja.

4. Utilize o recheio de leite ninho fácil e rápido para bolos, bolos de pote e bolos na taça.

5. Informações Adicionais: 6. Rendimento: de 22 a 25 bolos no pote de 200ml 7. Validade: 5 dias na geladeira.



Recheio de Leite Ninho Profissional

INGREDIENTES:

- 1 litro de chantilly;
- 1 lata de leite condensado;
- 400g de Leite Ninho.

MODO DE PREPARO:

1. Bata o chantilly em ponto de bico.
2. Desligue a batedeira e acrescente o leite condensado e o Leite Ninho.
3. Misture com uma espátula e religue a batedeira em velocidade baixa (para não espalhar o leite ninho).
4. Depois aumente um pouco a velocidade e bata até obter uma mistura homogênea.
5. Empregue no seu bolo ou bolo de pote.



Recheio De Leite Ninho Trufado

INGREDIENTES:

- 1 caixa de creme de leite (200g);
- 1 caixa de leite condensado (395g);
- 1 colher de sopa de manteiga;
- 150 ml de leite;
- 6 colheres de sopa de leite em pó.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, junte o leite condensado, o creme de leite, a manteiga, o leite e 3 colheres (sopa) do leite em pó.

2. Misture bem até dissolver tudo.

3. Em seguida leve ao fogo baixo.

4. Mexa sem parar até começar desgrudar do fundo da panela.

5. Desligue o fogo e adicione o restante do leite em pó e mexa bem até dissolver ele.

6. Despeje em uma tigela e aguarde esfriar bem.

7. Depois de frio ele fica mais cremoso e consistente.



Recheios com Chocolate

Brigadeiro

.

INGREDIENTES:

- 15 gramas de farinha de trigo;
- 200 ml de creme de leite;
- 1 lata de leite condensado;
- 20 gramas de chocolate em pó;
- 20 gramas de manteiga sem sal.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, dissolva a farinha e o chocolate no leite condensado.

2. Adicione o creme de leite, a manteiga e misture bem.

3. Leve ao fogo, mexendo sempre, até o conteúdo começar a desgrudar do fundo da panela.

4. Espere esfriar e utilize.



Brigadeiro Com Creme De Leite

INGREDIENTES:

- 1 lata de creme de leite sem soro;
- 8 colheres de sopa de achocolatado em pó;
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, misture a manteiga e o achocolatado em pó.

2. Leve ao fogo baixo até a manteiga derreter completamente.

3. Adicione o creme de leite e mexa até obter uma mistura homogênea.

4. Desligue o fogo e transfira o brigadeiro para um prato.

5. Leve à geladeira até a hora de montar o bolo.



Brigadeiro de Nutella

INGREDIENTES:

- 1 caixa de leite condensado;
- 1 caixa de creme de leite;
- 1 colher de sopa de margarina;
- 1 colher de sopa de chocolate em pó 50% cacau;
- 3 colheres de sopa de Nutella.

MODO DE PREPARO:

1. Adicione tudo em uma panela e coloque em fogo baixo, mexendo até o ponto de brigadeiro de colher.
2. Dica: A Nutella demora um pouco para dissolver e se misturar com os demais ingredientes. O fogo baixo permite, portanto, que todos os ingredientes do brigadeiro cozinhem por igual.

Brigadeiro Mole

INGREDIENTES:

• 2 latas de leite condensado;

• 1 medida da lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir);

• 1 colher de sopa de margarina;

• 2 colheres de sopa de amido de milho;

• 2 colheres de sopa de chocolate em pó;

• 4 colheres sopa de achocolatado em pó;

• 1 lata de creme de leite com soro.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, misture o leite condensado, o leite, a margarina, o amido de milho, o chocolate e o achocolatado em pó.

2. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até engrossar.

3. Retire do fogo e misture o creme de leite até obter um creme homogêneo.

4. Espere esfriar e empregue no bolo.

Chocolate Branco Gourmet

INGREDIENTES:

- 2 latas de leite condensado;
- 2 colheres de sopa de margarina;
- 140g de chocolate branco (Galak ou Laka);
- 2 caixas de creme de leite.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, misture o leite condensado, a margarina e o chocolate branco e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.

2. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

3. Espere esfriar e depois coloque na geladeira por 2 horas antes de utilizar.



Chocolate E Avelãs

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado;
- 2 latas de creme de leite sem soro;
- 1 medida da lata de leite;
- 1 colher de sopa de farinha de trigo;
- 5 colheres de sopa de chocolate em pó;
- 1 pote de Nutella pequeno.

MODO DE PREPARO:

1. Misture o leite condensado, 1 lata de creme de leite, o leite, a farinha e o chocolate em pó e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até dar ponto de brigadeiro. Deixe esfriar.

2. Acrescente a Nutella e, por último, o creme de leite.

Chocolate Simples

INGREDIENTES:

- 4 colheres de sopa de amido de milho;
- 6 colheres de sopa de chocolate em pó;
- 1 gema • 1 lata de leite condensado;
- 1 lata de creme de leite;
- 1 medida da lata de leite.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela coloque todos os ingredientes menos o creme de leite. Leve para o fogo médio, mexa até engrossar.

2. Retire do fogo, deixe esfriar.

3. Depois de frio coloque o creme em uma batedeira, junte o creme de leite, bata até ficar homogêneo.



Chocolate Real

INGREDIENTES:

- 250g de açúcar;
- 8 gemas peneiradas;
- 1/2 xícara de leite
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó;
- 250g de margarina ou manteiga.

MODO DE PREPARO:

1. Junte o açúcar, as gemas e o leite. Leve ao fogo brando até engrossar.

2. Retire do fogo, acrescente o chocolate, mexa e deixe esfriar.

3. Á parte bata a manteiga por 2 minutos e junte o creme frio, aos poucos, batendo sempre, até ficar homogêneo.

Danete Branco

INGREDIENTES:

- 1 Litro de Leite;
- 1 barra de chocolate branco (180 gramas);
- 1 colher de sopa de manteiga;
- 6 colheres de sopa de amido de milho;
- 1/2 xícara de açúcar;
- 1 colher de sobremesa de baunilha;
- 1 pitada de sal.

MODO DE PREPARO:

1. Dissolva o amido em um pouco de leite.
2. Dissolva o açúcar, o sal e a baunilha no leite e deixe ferver um pouco.
3. Coloque os chocolates em pedaço, a manteiga e deixe derreterem.
4. Acrescente o amido e mexa até engrossar bem.
5. Tire do Fogo e misture o creme de leite.
6. Bata no liquidificador para tirar os grumos.
7. Coloque em uma vasilha, cubra com plástico filme e deixe na geladeira por 4 horas.
8. Misture bem e recheie seu bolo.

Dica: Esse creme deve ser mantido na geladeira.

Ganache de Chocolate

INGREDIENTES:

• 350ml de creme de leite;

• 500g de chocolate amargo cortado em pedaços bem pequenos.

MODO DE PREPARO:

1. Esquente o creme de leite.

2. Derrame o creme de leite sobre o chocolate e misture com um fouet até que o chocolate se derreta completamente.

3. Deixe esfriar e utilize.

Dicas: Se o ganache estiver muito duro, coloque em uma batedeira e bata por 10 minutos utilizando o globo. Ele ficará mais claro, porém terá uma consistência muito melhor para rechear e até mesmo decorar com bico.

Para um ganache mais consistente, adicione menos creme de leite. Para um ganache mais líquido, acrescente um pouco mais de creme de leite.

Ganache de Rum

INGREDIENTES:

- 300g de chocolate nobre (não fracionado);
- 1 lata de creme de leite sem soro;
- 1 colher sopa de rum;
- 3 xícaras de chantilly batido.

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate em banho maria ou no micro-ondas (nesse caso, pare de 30 em 30 segundos para mexê-lo, até derreter).

2. Adicione o creme de leite e o rum e misture.

3. Por último, acrescente o chantilly batido.

4. Leve para gelar por 1 hora antes de utilizar para rechear e cobrir o seu bolo.

Mousse De Chocolate

INGREDIENTES:

• 200 gramas de manteiga (temperatura ambiente)

• 1/2 lata de leite condensado

• 1 caixa de creme de leite (bem gelado)

• 1 xícara de chocolate em pó 50% cacau

MODO DE PREPARO:

1. Na batedeira, coloque a manteiga e o leite condensado.

2. Bata por cerca de 2 minutos ou até formar um creme esbranquiçado.

3. Em seguida adicione o chocolate em pó e misture com uma colher.

4. Bata por mais 1 minutinho.

5. Por último, adicione o creme de leite e bata por mais 1 minuto.

Mousse de Chocolate Ao Leite

INGREDIENTES:

- 200g de chocolate ao leite picado;
- 300g de chocolate meio amargo picado;
- 2 caixas de creme de leite;
- 12g de gelatina em pó sem sabor;
- ½ xícara de chá de água;
- 250ml de chantilly (medir antes de bater).

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate ao leite com o chocolate meio amargo e o creme de leite no banho-maria ou no micro-ondas.
2. Polvilhe a gelatina na água e aqueça para hidratar a gelatina.
3. Coloque sobre o chocolate e mexa.
4. Bata o chantilly e incorpore na mistura.
5. Leve para gelar antes de rechear o bolo.

Mousse De Chocolate Meio Amargo

INGREDIENTES:

- 2 claras;
- 200g chocolate meio amargo;
- 4 colheres de sopa de açúcar;
- 200g de creme de leite.

MODO DE PREPARO:

1. Bata as claras em ponto de neve e adicione o açúcar aos poucos, sempre batendo, até formar um suspiro bem firme.

2. Em seguida, derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.

3. Junte o creme de leite com o chocolate derretido e misture até obter um creme.

4. Despeje essa mistura no suspiro mexendo delicadamente, até ficar homogêneo.

5. Deixe na geladeira por 1 hora.

Nutella com Cookies para Bolos e Bolos de Pote

INGREDIENTES:

- 1 xícara de chá de leite;
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal;
- ½ xícara de chá de açúcar refinado;
- 4 gemas;
- 2 colheres de sopa de amido de milho;
- 150g de Nutella;
- 150g do biscoito da sua preferência;

MODO DE PREPARO:

1. Misture em um recipiente um pouco do leite, as gemas e o amido de milho. Reserve.

2. Ferva o leite, a manteiga e o açúcar e verta sobre a mistura de gemas. Bata com um fouet e volte ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar (após levantar fervura cozinhe por mais 1 minuto).

3. Despeje em uma tigela, adicione o creme de chocolate com avelã e cubra com filme plástico encostando no creme e deixe esfriar.

4. Coloque os cookies no momento em que for rechear o bolo.

Recheio Do Céu

INGREDIENTES:

- 12 gemas cozidas;
- 12 colheres de sopa de açúcar;
- 250g de manteiga ou margarina;
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó;

MODO DE PREPARO:

1. Passe as gemas ainda quentes pela peneira fina, misture o açúcar e a manteiga, bata bem até formar um creme leve e homogêneo.

2. Por último coloque o chocolate e bata.

Recheio Para Bolo de Chocolate

INGREDIENTES:

- 500g de chocolate meio amargo picado
- 250g de doce de leite
- 40g de chocolate em pó (com 50% de cacau)
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 200ml de chantilly líquido (antes de bater)

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, misture o chocolate meio amargo picado, o doce de leite, o chocolate em pó, o creme de leite e a essência de baunilha.

2. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar, até desgrudar do fundo da panela.

3. Desligue o fogo e transfira o recheio para uma tigela e espere esfriar completamente.

4. Na batedeira, bata bem o chantilly.

5. Acrescente o recheio e bata até obter uma mistura homogênea. Se necessário, termine de misturar à mão.

6. Empregue no recheio e na cobertura do seu bolo de chocolate, com o saco de confeitar e o bico de sua preferência.

Trufa Batida

INGREDIENTES:

• 500 g de chocolate (ao leite, amargo ou branco);

• 200 g de creme de leite;

• 1 colher de sopa de rum;

• 1 colher de sobremesa de emulsificante.

MODO DE PREPARO:

1. Coloque o creme de leite em um recipiente e aqueça. Pode ser no micro-ondas (eu faço assim) ou no fogão.

2. Não deixe ferver.

3. Acrescente o chocolate picado ou ralado e dissolva no creme de leite quente. Vá mexendo com calma que ele derrete.

4. Depois de derretido acrescente o emulsificante e o rum, incorpore muito bem.

5. Leve à geladeira, quando estiver frio, levemente gelado, ele vai estar consistente.

6. Coloque na batedeira e bata por alguns minutos, ele vai clarear e praticamente dobrar de volume.

Trufa Branca Batida

INGREDIENTES:

- 500 g de chocolate branco;
- 100 g de creme de leite (1/2 caixinha);
- 1 colher de sobremesa de emulsificante.

MODO DE PREPARO:

1. Aqueça o creme de leite no micro-ondas ou no banho a maria, depois acrescente o chocolate picado ou ralado (assim, ralado, o chocolate derrete mais rapidamente).

2. Mexa bem, as vezes é preciso colocar um pouco mais no micro-ondas ou no banho-maria até derreter completamente, só tome cuidado para não aquecer muito e queimar o chocolate.

3. Depois que tiver completamente derretido acrescente o emulsificante misture bem e leve para a geladeira.

4. Assim que tiver firme e gelado bata na batedeira por alguns minutos, até ela ficar cremosa e aumentar de volume. Daí é só usar.

Trufado de Sonho de Valsa

INGREDIENTES:

- 2 colheres de sopa de amido de milho;
- 1 lata de leite condensado;
- 2 medidas da lata de leite;
- 2 colheres de chocolate em pó;
- 200 gramas de chocolate ao leite;
- 1 lata de creme de leite;
- 16 bombons tipo Sonho de Valsa.

MODO DE PREPARO:

1. Coloque em uma panela o amido, o leite condensado, o leite e o chocolate em pó. Leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar.

2. Retire do fogo e acrescente o chocolate picado, mexendo até misturar tudo. Deixe esfriar.

3. Leve o creme à batedeira depois de frio, acrescente o creme de leite e bata.

4. Retire da batedeira e acrescente os bombons picados.



Coberturas

Brigadeiro De Leite Ninho

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado;
- 1 caixinha de creme de leite;
- 4 colheres de sopa de leite ninho;
- 30g de manteiga sem sal.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela grossa, misture todos os ingredientes.

2. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar, até engrossar e, quando você passar a colher no meio da panela, abrir um caminho no meio do brigadeiro (aproximadamente 15 minutos).

3. Desligue o fogo, transfira imediatamente para um prato e cubra com plástico filme encostando na superfície do brigadeiro.

4. Deixe descansar de um dia para o outro, em temperatura ambiente.

5. No dia seguinte, ele já está pronto para ser colocado no saco de confeitar e utilizado tanto em recheios como na decoração dos seus bolos.

Brigadeiro Para Sacos De Confeitar

INGREDIENTES:

• 1 lata de leite condensado;

• 3 colheres de sopa de chocolate em pó de boa qualidade;

• 1 colher de sopa de manteiga;

• 1 pitada de sal;

• 1 gema peneirada;

• 100g de chocolate meio amargo picado (pode ser chocolate nobre ou fracionado).

MODO DE PREPARO:

1. Misture todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso.

2. Mexa até dar ponto de brigadeiro. Não precisa ser aquele ponto mole de copinho, mas também não precisa ser aquele ponto duro que fica “puxa puxa”. É um ponto de brigadeiro macio.

3. Coloque em um prato e após esfriar completamente, coloque em uma manga de confeitar com bico pitanga e utilize conforme sua vontade.

Buttercream

INGREDIENTES:

• 1 xícara de manteiga sem sal em temperatura ambiente;

• 6 a 8 xícaras de açúcar de confeiteiro (peneirado);

• ½ xícara de leite;

• 1 colher de chá de essência de baunilha.

MODO DE PREPARO:

1. Bata na batedeira a manteiga, por cerca de 2 a 3 minutos, até que ela fique cremosa e macia

2. Acrescente 6 xícaras de açúcar de confeiteiro, o leite e a essência batendo em velocidade baixa e desligue quando a mistura ficar clara e fofa

3. Caso queira deixar mais consistente, adicione aos poucos as outras 2 xícaras de açúcar, até alcançar o ponto desejado

4. Coloque o creme em um saco de confeitar e use o bico de sua preferência.

Buttercream Acetinado

INGREDIENTES:

• 200g de manteiga (não pode ser margarina) sem sal em temperatura ambiente;

• 450g de açúcar de confeiteiro peneirado duas vezes;

• 2 colheres de sopa de leite;

• 1/2 colher de chá de extrato de baunilha (ou essência de baunilha de boa qualidade).

MODO DE PREPARO:

1. Bata a manteiga em velocidade média por cerca de 2 minutos, até ficar bem clarinha e fofa.

2. Desligue a batedeira, coloque a metade do açúcar de confeiteiro e volte a bater, começando pela velocidade baixa para não voar açúcar pela sua cozinha. Quando o açúcar já estiver misturado à manteiga, aumente a velocidade da batedeira para média-alta e bata por mais 2 a 3 minutos.

3. Desligue a batedeira e repita o passo 2 com o restante do açúcar.

4. Coloque a batedeira na velocidade mínima e acrescente o leite.

5. Volte para a velocidade média-alta e bata por mais 2 a 3 minutos.

6. Pare a batedeira e, com uma espátula, retire o creme que fica nos cantos da tigela e misture-o ao creme que está no fundo, para evitar que fique alguma porção sem bater.

7. Volte a ligar a batedeira em velocidade média-baixa e acrescente o extrato de baunilha.

8. Volte a bater em velocidade alta por 1 a 2 minutos.

Dicas: Se quiser um buttercream menos denso, coloque uma colher a mais de leite junto com a baunilha. A durabilidade do buttercream é de 3 dias, se guardado em pote fechado na geladeira

Buttercream Colorido

INGREDIENTES:

• 200 gramas manteiga sem sal em temperatura ambiente;

• 400 gramas açúcar de confeiteiro peneirado;

• 2 colheres de sopa de leite;

• 1 colher de chá de essência de baunilha;

• Corante alimentício em gel.

MODO DE PREPARO:

1. Bata a manteiga, até ela ficar bem cremosa.

2. Em seguida, adicione o açúcar pouco a pouco e continue batendo em velocidade baixa.

3. Assim que a mistura ficar bem encorpada e pesada, adicione o leite e a essência de baunilha. Bata até formar um creme homogêneo e consistente.

4. Por último, adicione o corante em gel da sua preferência e bata até a cor se espalhar uniformemente por todo o buttercream.

Dicas: Se o buttercream estiver muito mole, adicione um pouco mais de açúcar, até ele ficar mais consistente. Caso fique muito duro, adicione um pouco mais leite, até ele ficar mais cremoso.

Buttercream De Chocolate Branco

INGREDIENTES:

• 1 xícara de chá de manteiga em temperatura ambiente;

• 2 xícaras de chá de açúcar de confeiteiro;

• 3/4 de xícara de chá de chocolate branco;

• 3 a 5 colheres de sopa de creme de leite.

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate branco em banho-maria e deixe esfriar.

2. Na batedeira, bata a manteiga e o açúcar de confeiteiro, em velocidade baixa, e assim que obter um creme fofo, adicione o chocolate derretido frio.

3. Em seguida, coloque 3 colheres de sopa de creme de leite. Se preciso, acrescente as outras 2 colheres para obter uma consistência mais durinha e bata por cerca de 4 minutos.

4. Raspe com uma espátula as laterais da tigela para que o buttercream fique homogêneo.

Buttercream De Chocolate Cremoso

INGREDIENTES:

• ⅔ de xícara de manteiga sem sal em temperatura ambiente;

• ½ xícara de chocolate em pó;

• 3⅓ xícaras de açúcar de confeiteiro peneirado;

• 1 colher de chá de extrato ou essência de baunilha;

• 2 colheres de sopa + 2 colheres de chá de leite

MODO DE PREPARO:

1. Na batedeira bata a manteiga e o chocolate até que fique bem incorporados.

2. Adicione o açúcar, mexa e lentamente jogue o leite até ficar homogêneo.

3. Bata por 1 minuto até ficar leve e fofo.



Buttercream De Nutella

INGREDIENTES:

• ½ embalagem + 1 colher de sopa de manteiga sem sal em temperatura ambiente (120g);

• 2 xícaras de açúcar de confeiteiro;

• ½ xícara de cacau em pó;

• 2/3 de xícara de Nutella (100g);

• 3 colheres de sopa de leite.

MODO DE PREPARO:

1. Coloque a manteiga na tigela da batedeira e bata um pouco com o batedor de leque em velocidade média até ficar cremosa.

2. Diminua a velocidade e junte o açúcar já peneirado com o cacau, aos poucos, batendo bem entre cada adição.

3. Coloque o leite e a Nutella e bata mais um pouco em velocidade média, apenas para misturar bem.

4. Verifique a consistência e, se necessário, acrescente mais açúcar ou mais leite.

5. Utilize em seguida.

Chantilly

INGREDIENTES:

- 200 ml de creme de leite em caixinha;
- 4 colheres de sopa de açúcar;
- Gotas de baunilha a gosto;
- 1 colher de sopa de emulsificante (para sorvete).

MODO DE PREPARO:

1. Guarde o creme de leite no freezer por cerca de 15 minutos.
2. Bata na batedeira o creme de leite, o açúcar, as gotas de baunilha e o emulsificante.
3. Bata em velocidade alta por cerca de 10 minutos.

Chantilly Caseiro

INGREDIENTES:

- 1 xícara de creme de leite fresco;
- 2 colheres de açúcar.

MODO DE PREPARO:

1. Antes de começar a preparar o chantilly caseiro, você deve deixar o creme de leite fresco 20 minutos freezer e só deverá retirar quando for bater o chantilly.

2. Você deve colocar o fouet (batedor de arame) ou a pá da batedeira no freezer também.

3. Em seguida retire o creme de leite fresco do congelador e coloque no recipiente que você vai bater o creme de leite.

4. Se você for bater na batedeira, coloque na velocidade média e não deixe ela parada em um único lugar, o ideal é você retirar a batedeira do suporte para ter mais mobilidade na hora de bater.

5. Se você for bater na mão, use um fouet (batedor de arame) de alumínio ou inox, bata vigorosamente para criar bolhas de ar que vão ajudar a dar o ponto do chantilly.

6. Depois que o creme de leite fresco começar a engrossar, um pouco antes de começar a formar picos moles (pontas), acrescente o açúcar sem parar de bater, vá colocando aos poucos para incorporar bem; se você estiver batendo na mão, peça alguém para te ajudar colocando o açúcar.

7. Continue batendo até formar picos mais duros, o creme deve ficar bem firme. ATENÇÃO!! Tome cuidado pois essa é a hora de parar de bater, se por acaso você continuar batendo o seu chantilly vai virar uma manteiga doce.

Chantilly Com Creme De Leite De Caixinha

INGREDIENTES:

• 1 caixa de creme de leite bem gelado;

• 1 colher de chá de essência de baunilha (opcional);

• 2 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro;

• 1 colher de café de Emulsificante (é opcional, ele deixa o chantilly mais firme).

MODO DE PREPARO:

1. Coloque o creme de leite no freezer ou congelador por 20 minutos antes de usar.

2. Na batedeira, coloque o creme de leite, o açúcar, as gotas de baunilha e o emulsificante.

3. Ligue a batedeira e bata em velocidade alta por 10 minutos.

4. Use para comer com frutas, rechear ou cobrir bolos.

Chantilly De Chantininho

INGREDIENTES:

- 1 caixa de chantili (200 ml);
- 4 colheres bem cheias de leite em pó;
- Leite condensado a gosto.

MODO DE PREPARO:

1. Antes de começar, o seu Chantilly deve na geladeira até chegar na temperatura que pede na embalagem.

2. Coloque na batedeira o chantili, o leite em pó e o leite condensado, bata tudo junto em velocidade alta até dar ponto de bico.

Dica: O leite condensado, adicione aos poucos e experimentando para não deixar muito doce ou sem sabor.

Chantininho

INGREDIENTES:

- 500ml de chantilly gelado;
- 8 colheres de sopa de leite em pó;
- 1/2 lata de leite condensado gelado.

MODO DE PREPARO:

1. Primeiramente, vamos para uma dica bem simples e que vai fazer o seu chantininho ficar no ponto muito mais rápido: coloque o batedor e a tigela da batedeira no freezer antes de bater o seu chantininho. Retireos do freezer só quando for utilizar.

2. Na tigela da batedeira, misture o chantilly, o leite em pó e o leite condensado.

3. Ligue a batedeira e bata a mistura na velocidade média durante 4 a 5 minutos (ou até você tirar o batedor e o chantininho que estiver nele estiver bem durinho e não cair).

4. Deixe descansar por, no mínimo, 2 horas na geladeira.

5. Utilize para rechear e/ou cobrir os seus bolos com o saco de confeitar e o bico de sua preferência.

Chantininho Com Emulsificante

INGREDIENTES:

• 200ml de chantilly de caixinha (mix de chantily);

• 6 colheres de sopa de leite em pó (ninho, de preferência);

• 1/2 caixa de creme de leite;

• 1/2 lata de leite condensado;

• 1 colher de sopa rasa de emulsificante.

MODO DE PREPARO:

1. Para fazer essa receita o chantilly deve estar bem gelado, então deixe-o na geladeira por 12 horas e mais 20 minutinhos no freezer.

2. Bata o chantilly, adicione o emulsificante, e depois de dobrar de volume, adicione o leite condensado, o leite em pó e o creme de leite.

3. Bata tudo até obter um ponto firme.

Dica: Se for colorir, use o corante em gel (sem álcool).

Chantininho De Chocolate Que Não Derrete

INGREDIENTES:

• 200 ml de mistura para chantilly (uso Chanty Mix Amélia) bem gelado;

• 3 colheres de sopa de leite em pó Ninho;

• 3 colheres de sopa de chocolate em pó 50%.

MODO DE PREPARO:

1. Antes de começar, deixe o mix de chantilly na geladeira de um dia para o outro e depois deixe por mais 30 minutos no freezer.

2. Coloque todos os ingredientes na batedeira.

3. Bata em velocidade alta por cerca de 4 a 8 minutos até fica volumoso e firme.

4. Depois de pronto é só aplicar no seu bolo ou sobremesa.

Chantininho De Leite Em Pó

INGREDIENTES:

- Chantilly de caixinha (200ml);
- 25g Pó para glacê real;
- 50g Leite condensado;
- 50g Leite em pó.

MODO DE FAZER:

1. Na tigela da batedeira, coloque o chantilly gelado e bata em velocidade alta até chegar no ponto de picos altos.

2. Diminua a velocidade da batedeira e adicione o pó de glacê real e o leite em pó aos pouquinhos.

3. Acrescente o leite condensado e bata até ficar bem firme.

Dica: Use imediatamente. Em caso de armazenamento, guarde na geladeira em pote fechado por até 24h.

Criado por Ana Carolina

Chantininho Real

INGREDIENTES:

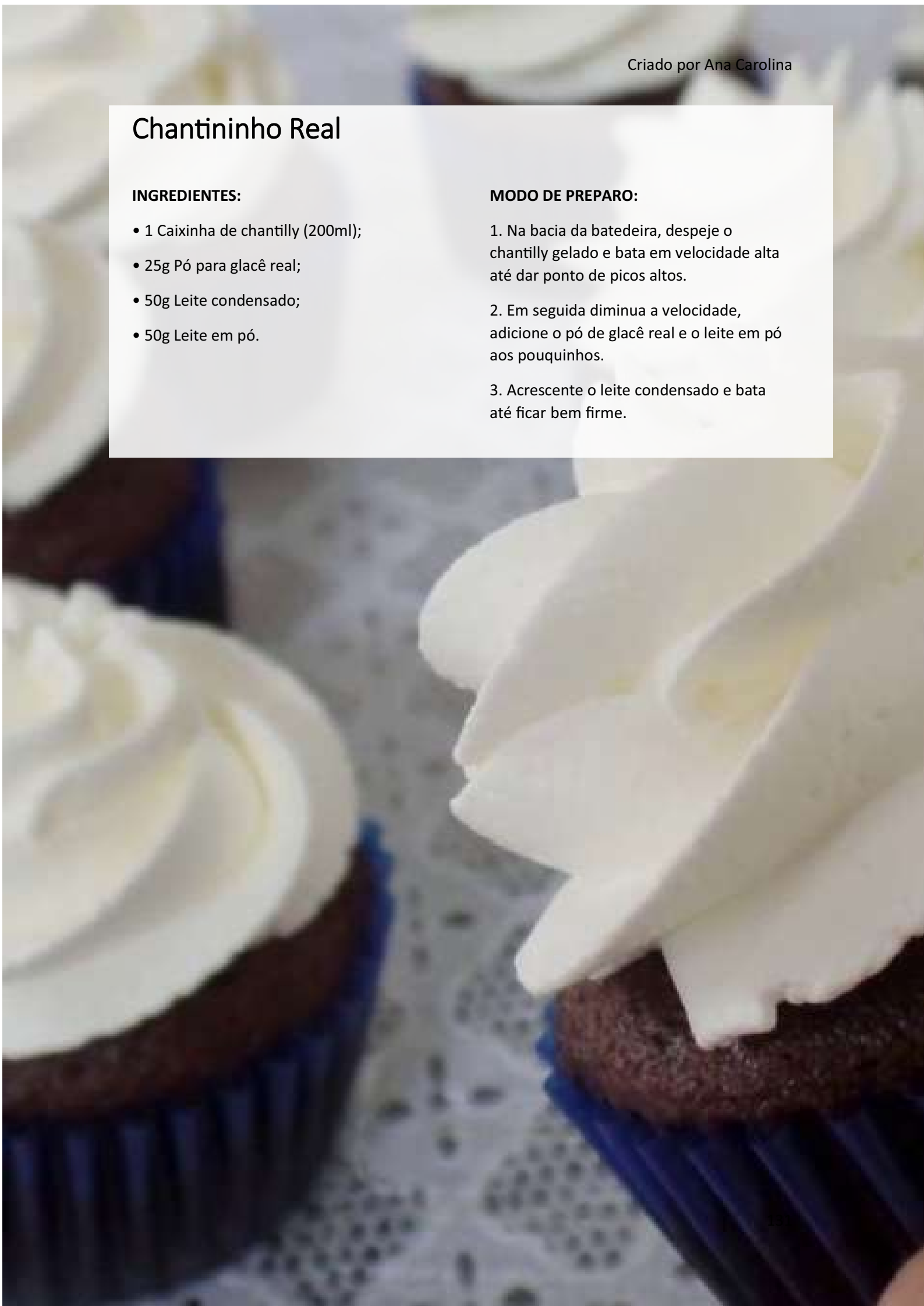
- 1 Caixinha de chantilly (200ml);
- 25g Pó para glacê real;
- 50g Leite condensado;
- 50g Leite em pó.

MODO DE PREPARO:

1. Na bacia da batedeira, despeje o chantilly gelado e bata em velocidade alta até dar ponto de picos altos.

2. Em seguida diminua a velocidade, adicione o pó de glacê real e o leite em pó aos pouquinhos.

3. Acrescente o leite condensado e bata até ficar bem firme.



Chocolate

INGREDIENTES:

• 1 lata de leite condensado;

• 500g de chocolate meio amargo (nobre, fracionado ou hidrogenado);

• 10 colheres de sopa de creme de leite de caixinha.

MODO DE PREPARO:

1. Cozinhe a lata de leite condensado com água, na panela de pressão, por 30 minutos (após pegar pressão).

2. Retire a pressão da panela e deixe esfriar antes de abrir.

3. Tire a lata da panela e certifique que ela esteja fria, só então abra.

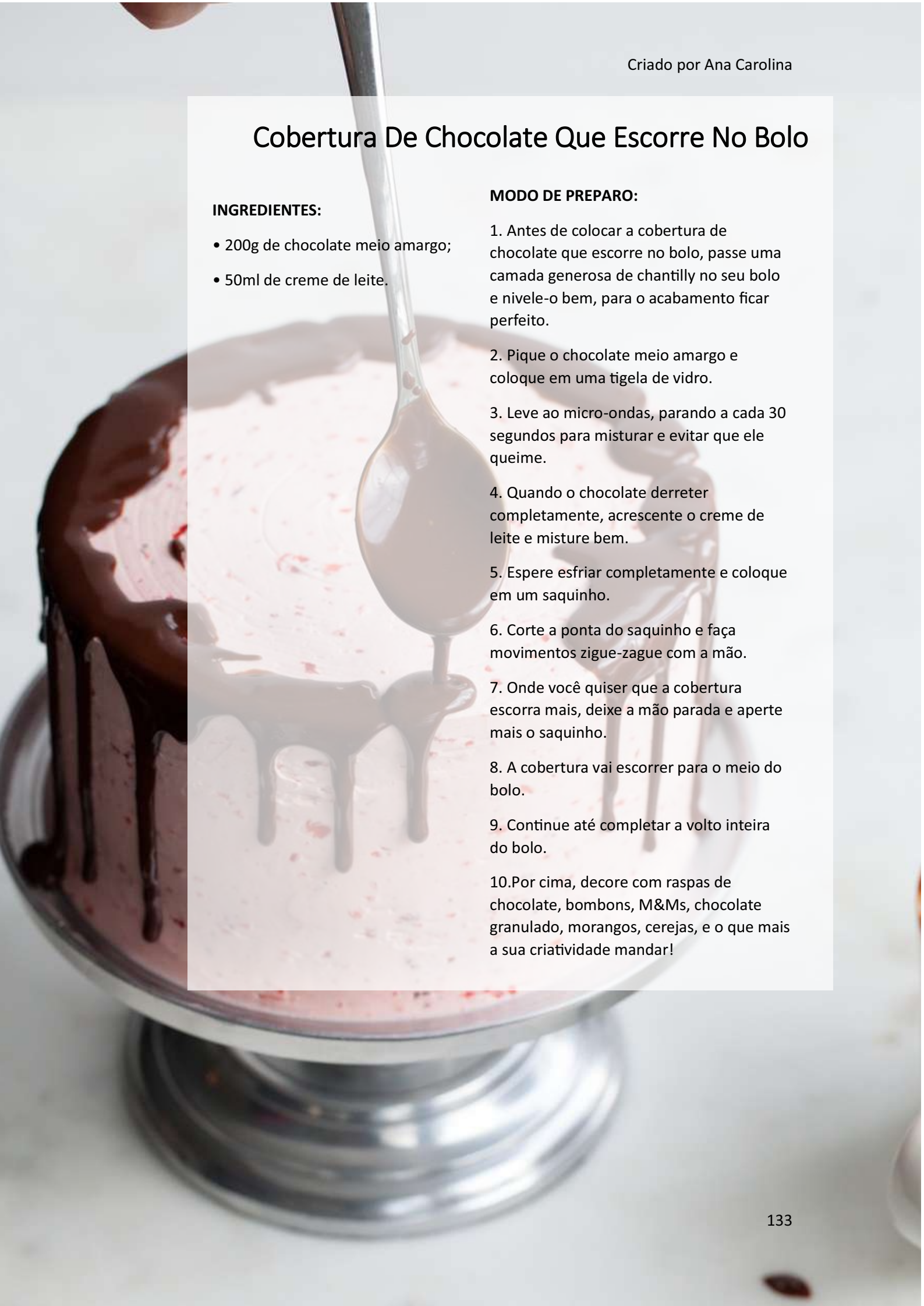
4. Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria ou no micro-ondas (parando a cada 30 segundos para misturar).

5. Acrescente o doce de leite e misture bem. Vai ficar um creme grosso e seco.

6. Adicione o creme de leite, aos poucos, misturando bem para obter uma cobertura homogênea.

7. Aplique no bolo de sua preferência e bom apetite!

Cobertura De Chocolate Que Escorre No Bolo



INGREDIENTES:

- 200g de chocolate meio amargo;
- 50ml de creme de leite.

MODO DE PREPARO:

1. Antes de colocar a cobertura de chocolate que escorre no bolo, passe uma camada generosa de chantilly no seu bolo e nivele-o bem, para o acabamento ficar perfeito.

2. Pique o chocolate meio amargo e coloque em uma tigela de vidro.

3. Leve ao micro-ondas, parando a cada 30 segundos para misturar e evitar que ele queime.

4. Quando o chocolate derreter completamente, acrescente o creme de leite e misture bem.

5. Espere esfriar completamente e coloque em um saquinho.

6. Corte a ponta do saquinho e faça movimentos zigue-zague com a mão.

7. Onde você quiser que a cobertura escorra mais, deixe a mão parada e aperte mais o saquinho.

8. A cobertura vai escorrer para o meio do bolo.

9. Continue até completar a volto inteira do bolo.

10.Por cima, decore com raspas de chocolate, bombons, M&Ms, chocolate granulado, morangos, cerejas, e o que mais a sua criatividade mandar!

Cobertura Para Bolo – Colorida E Escorrida

INGREDIENTES:

- 1 e ½ xícara de chá de água;
- 1 xícara de chá de açúcar;
- 1 colher de sopa de amido de milho;
- Essência e corante (a gosto).

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, misture a água, o açúcar e o amido de milho.

2. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até engrossar e borbulhar.

3. Desligue o fogo e misture a essência e o corante de sua preferência.

4. Nesse momento, a cobertura estará mole, mas, depois de fria, ela engrossa.

5. Espere esfriar e coloque a cobertura em um saquinho.

6. Corte a ponta e confeite o bolo, que já deve estar coberto com chantilly.

Cream Cheese

COBERTURA CREAM CHEESE (1ªOPÇÃO):

INGREDIENTES

- ¾ xícara (chá) de cream cheese;
- 2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro;
- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal;
- Essência ou uma fava de baunilha raspada.

MODO DE PREPARO:

1. Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até obter uma “farofa”.
2. Acrescente o cream cheese, a essência e bata somente o suficiente para obter um creme, não bata muito.
3. Coberturas Para Bolos Red Velvet e Blue Velvet.

COBERTURA CREAM CHEESE (2ªOPÇÃO)

INGREDIENTES

- 150 gramas de cream cheese;
- 50 gramas de manteiga sem sal;
- 300 gramas de açúcar de confeiteiro;
- 100 gramas de chocolate branco, derretido e frio;
- 1 colher (sobremesa) de essência de baunilha;

MODO DE PREPARO:

1. Na batedeira, velocidade alta, bata a manteiga e o cream cheese até que estejam homogêneos.
2. Acrescente a essência, o chocolate e torne a bater o suficiente para misturá-los bem.
3. Em velocidade média, acrescente o açúcar aos poucos e bata até obter uma mistura fofa e leve. Aproximadamente 6 minutos.
4. Leve a cobertura para a geladeira por no mínimo 20 minutos e depois utilize.

Creme De Manteiga

INGREDIENTES:

• 200g de Qualy;

• 1 e 3/4 xícaras de açúcar de confeiteiro ou impalpável;

• 1 colher de chá de essência de baunilha;

• Raspas de um limão tahiti.

MODO DE PREPARO:

1. Na batedeira, coloque a manteiga e adicione o açúcar de confeiteiro aos pouquinhos.

2. Em seguida bata até ficar bem cremoso e fofinho.

3. Acrescente a essência de baunilha e as raspas de limão.

4. Agora é só cobrir seus bolos, cupcakes ou tortas doces



Falso Chantilly Sofisticado

INGREDIENTES:

• 1 lata de creme de leite gelado sem o soro;

• 1 lata de leite condensado;

• 10 colheres de sopa de leite em pó (pode trocar por 3 a 4 colheres de chocolate em pó 50%);

• 1 colher de sopa bem cheia de emulsificante;

• 300g de chocolate branco para cobertura derretido (pode usar chocolate ao leite ou meio amargo);

• Corante ou pó de sabor para sorvete.

MODO DE PREPARO:

1. Coloque na tigela da batedeira o creme de leite gelado, o leite condensado, o leite em pó e o emulsificante.

2. Bata por aproximadamente 3 a 4 minutos.

3. Acrescente o chocolate derretido e bata por mais uns 2 minutos.

4. Empregue da forma que preferir.

Ganache

INGREDIENTES:

• 1 xícara de chá de creme de leite (se preferir use o creme de leite fresco);

• 200 g de chocolate meio amargo.

MODO DE PREPARO:

1. Corte a barra de chocolate em pedaços pequenos.

2. Coloque em uma tigela o chocolate e o creme de leite juntos e derreta no micro-ondas por 1 minuto.

3. Retire e mistures os dois até que o chocolate derreta e fique morno.

Ganache Colorido

INGREDIENTES:

• 250g de chocolate branco;

• ¼ de xícara + 2 colheres de sopa de creme de leite;

• 1 e ½ colher de sopa da sua essência preferida;

• Corante em gel.

MODO DE PREPARO:

1. Coloque o creme de leite em uma panela e leve ao fogo até ferver.

2. Quando o creme de leite ferver, desligue o fogo e derrame sobre o chocolate derretido em banho-maria e misture bem.

3. Acrescente o corante e a essência e mexa até obter um creme pastoso.

4. Coloque em um recipiente fechado com plástico filme e leve à geladeira entre 10 e 15 minutos ou até começar a endurecer nas bordas.

5. Nesse momento, retire da geladeira, mexa até o ganache ficar mais macio, coloque no saco de confeitar e utilize na mesma hora, pois ele endurece muito rápido.

Ganache Em Ponto De Bico

INGREDIENTES:

• 500g de chocolate ao leite nobre de boa qualidade;

• 1 caixa de creme de leite na temperatura ambiente.

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate ao leite da forma que desejar (banho-maria ou no micro ondas, parando de 30 em 30 segundos para mexê-lo).

2. Depois de derretido, acrescente o creme de leite de uma só vez e mexa.

3. Cubra a tigela com um filme plástico e deixe descansar fora da geladeira por 5 horas antes de usar.

Dicas: Você pode usar 500g de chocolate ao leite, 500g de chocolate meio-amargo, ou 250g de cada um deles juntos. Para decorar o bolo, passe uma fina camada de ganache tradicional sobre o bolo e, por cima, faça a decoração com o Ganache em Ponto de Bico. O Ganache em Ponto de Bico dura até 3 dias na temperatura ambiente e 10 dias na geladeira.

Ganache Falso

INGREDIENTES:

- 2 latas de creme de leite com soro;
- 8 colheres de sopa de chocolate em pó;
- 8 colheres de sopa de açúcar refinado.

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, coloque todos os ingredientes, misture e leve ao fogo médio (não pode ser alto), mexendo sem parar até engrossar.
2. Utilize em seguida.

Ganache Holandês

INGREDIENTES:

- 500ml de chantilly morno;
- 400g de chocolate.

MODO DE PREPARO:

1. Leve o chantilly ao fogo, em banho-maria até ficar morno (não ferva).

2. Derreta o chocolate banho maria ou no micro-ondas.

3. Misture os dois muito bem e em seguida leve para bater no liquidificador por cerca de 1 e 2 minutos ou até ficar bem misturado.

4. Leva à geladeira por 12 horas.

5. Após as 12 horas, o ganache holandês estará bem consistente

6. Para utilizar em cobertura, bata o ganache na batedeira até encorpar.

7. Depois de encorpado ele pode ser utilizado no saco de confeitar, com o bico de sua preferência.

Ganache Para Ponto De Bico

INGREDIENTES:

• 500 gramas de chocolate ao leite;

• 1 caixinha de creme de leite em temperatura ambiente (200 g).

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate no micro-ondas ou em banho maria, se for derreter no micro-ondas derreta de 30 em 30 segundo sempre mexendo.

2. Adicione o creme de leite de uma vez.

3. Mexam com vigor, que ele vai ficar bem liso e brilhante.

4. Agora o vem a etapa mais importante para o seu ganhar dar ponto de bico o DESCANSO! Cubra o ganache com um plástico filme e deixe em temperatura ambiente até firmar bem (cerca de 5 horas de descanso).

Dica: Se estiver muito quente na sua cidade, faça a noite e utilize no outro dia. O ganache fica bem firme e você vai poder dar ponto de bico tranquilamente em seu bolo.

Glacê De Doce De Leite Com Chocolate

INGREDIENTES:

- 2 latas de leite condensado;
- 50g de chocolate ao leite em barra;
- 1/2 litro de chantilly.

MODO DE PREPARO:

1. Cozinhe duas latas de leite condensado por 50 minutos.

2. Pique o chocolate ao leite numa vasilha e despeje o doce das latas ainda morno para derreter o chocolate. Deixe esfriar bem.

3. À parte, bata meio litro de chantilly, como de costume.

4. Por último misture os dois cremes na batedeira em velocidade média.

Glacê De Leite Condensado

INGREDIENTES:

- 200 gramas de manteiga sem sal;
- 1 colher (chá) de essência de baunilha;
- 1 lata de leite condensado.

MODO DE PREPARO:

1. Bata a manteiga na batedeira até que ela fique clara.

2. Adicione a essência e bata um pouco mais.

3. Acrescente o leite condensado pouco a pouco, e bata até dar o ponto.

Glacê De Leite Moça

INGREDIENTES:

• 1 embalagem de gordura vegetal hidrogenada gelada (500g);

• 1 lata de leite condensado gelado;

• corante comestível de sua preferência (opcional).

MODO DE PREPARO:

1. Na batedeira, bata a gordura vegetal e o leite condensado, ambos gelados, até obter uma mistura homogênea e firme.

2. Se quiser, acrescente o corante comestível de sua preferência e bata até obter uma cor uniforme.

3. Coloque a mistura em um saco de confeitar com o bico de sua preferência e confeite o bolo.

4. Mantenha o bolo na geladeira.

5. Se preferir, faça a cobertura, mantenha na geladeira e depois empregue no bolo.

Essa cobertura não é a mais indicada para resistir a altas temperaturas!

Glacê Real

INGREDIENTES:

• 400 g de açúcar impalpável peneirado;

• 3 claras em temperatura ambiente;

• 1 colher (sopa) de suco de limão (opcional).

MODO DE PREPARO:

1. Bata o açúcar e as claras na batedeira (não é necessário bater as claras em neve primeiro). Comece a bater na velocidade baixa até misturar tudo, raspando as laterais da tigela da batedeira com uma espátula.

2. Depois que estiver bem homogêneo, acrescente o suco de limão, aumente a velocidade para alta e bata por mais 5 minutos.

Dicas: O ponto certo do glacê real, é quando você virar a tigela de cabeça pra baixo e o glacê não cair.

Para colorir, basta usar corantes alimentícios, acrescente algumas gotas ao glacê real e misture com uma espátula até ficar com a cor desejada.

Glaçagem Espelhada

INGREDIENTES:

• 70g de massa de gelatina derretida (10g de gelatina em pó sem sabor, dissolvida em 60g de água);

• 75g de água;

• 150g de açúcar;

• 150 g de glucose de milho branca;

• 100g de leite condensado;

• 15g de chocolate branco;

• 5g de corante vermelho em pó lipossolúvel

• 1g de pó dourado.

MODO DE PREPARO:

1. Numa panela, despeje a água, o açúcar e a glucose de milho branca.

2. Leve ao fogo médio até ferver. Retire do fogo.

3. Numa tigela, despeje o leite condensado, acrescente a mistura de açúcar (feito acima) e misture.

4. Adicione a massa de gelatina derretida e misture.

5. Numa outra tigela, despeje o chocolate branco e adicione a massa de gelatina (feita acima), misture até derreter o chocolate.

6. Depois, bata (no liquidificador ou mixer) com o até obter uma mistura homogênea.

7. Acrescente o corante vermelho lipossolúvel, o pó dourado e bata novamente com o mixer, tomando cuidado para não incorporar bolhas de ar.

8. Regue a calda morninha sobre o bolo congelado.

Legítimo Chantilly Caseiro

INGREDIENTES:

• 500 gramas de creme de leite fresco bem gelado;

• 4 colheres (sopa) de açúcar;

• Essência de baunilha (ou sua preferência).

MODO DE PREPARO:

1. Em uma batedeira adicione o creme de leite fresco, o açúcar e a essência de sua preferência.

2. Bata por cerca de 5 minutos ou até tomar forma.

Obs: Cuidado para não bater de mais e virar manteiga.

Leite Condensado

INGREDIENTES:

• 1 caixa de leite condensado;

• 1 medida da caixa de leite integral (utilize a caixa de leite condensado vazia para medir).

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, misture o leite condensado e o leite integral.

2. Leve ao fogo, mexendo sem parar até começar a desgrudar do fundo da panela.

3. Desligue o fogo e espere esfriar um pouquinho (só um pouquinho!), senão ela vai ficar mais consistente, dificultando a decoração.

4. Coloque a cobertura, aos poucos, no centro do bolo.

5. Com uma colher, vá puxando, devagar, a cobertura em direção às bordas do bolo.

6. Naturalmente, ela vai escorrer, dando o efeito escorrido maravilhoso!

Leite Ninho

INGREDIENTES:

- 400g de leite ninho;
- 1 lata de leite condensado;
- 1 lata de creme de leite;
- 500ml de mistura para chantilly.

MODO DE PREPARO:

1. Bata o chantilly e reserve na geladeira.
2. Na batedeira, bata o leite ninho, leite condensado e o creme de leite, até obter uma mistura homogênea.
3. Acrescente o chantilly batido e bata, na velocidade baixa, durante 2 minutos.
4. Empregue no bolo.

Leite Ninho Trufado Sem Chantilly

INGREDIENTES:

• 100g de creme de leite fresco ou em lata (nesse caso, sem soro);

• 1 receita de recheio delícia de leite ninho;

• 500g de chocolate branco de boa qualidade.

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate no micro-ondas, parando de 30 em 30 segundos, para mexê-lo. Quando terminar de derreter, acrescente o creme de leite e mexa até formar um ganache homogêneo.

2. Prepare o recheio (Delícia de Leite Ninho) conforme a receita abaixo e acrescente a ganache no final do preparo.

3. Deixe gelar por 1 hora antes de usar.

Delícia De Leite Ninho

INGREDIENTES:

• 1 lata de leite condensado;

• 1 caixa de creme de leite bem gelado;

• 200g de manteiga em cubos;

• 400g de leite em pó.

MODO DE PREPARO:

1. Bata o leite condensado e o creme de leite juntos até incorporarem um ao outro.

2. Em seguida, acrescente a manteiga em cubos, um pedaço por vez, batendo até incorporar bem e ficar cremoso.

3. Em velocidade baixa, acrescente o leite em pó e bata mais um pouco para misturar.

4. Deixe na geladeira por 1 ou 2 horas antes de utilizar.

Merengue De Chocolate

INGREDIENTES:

• 500g de glaçúcar (também pode ser açúcar refinado);

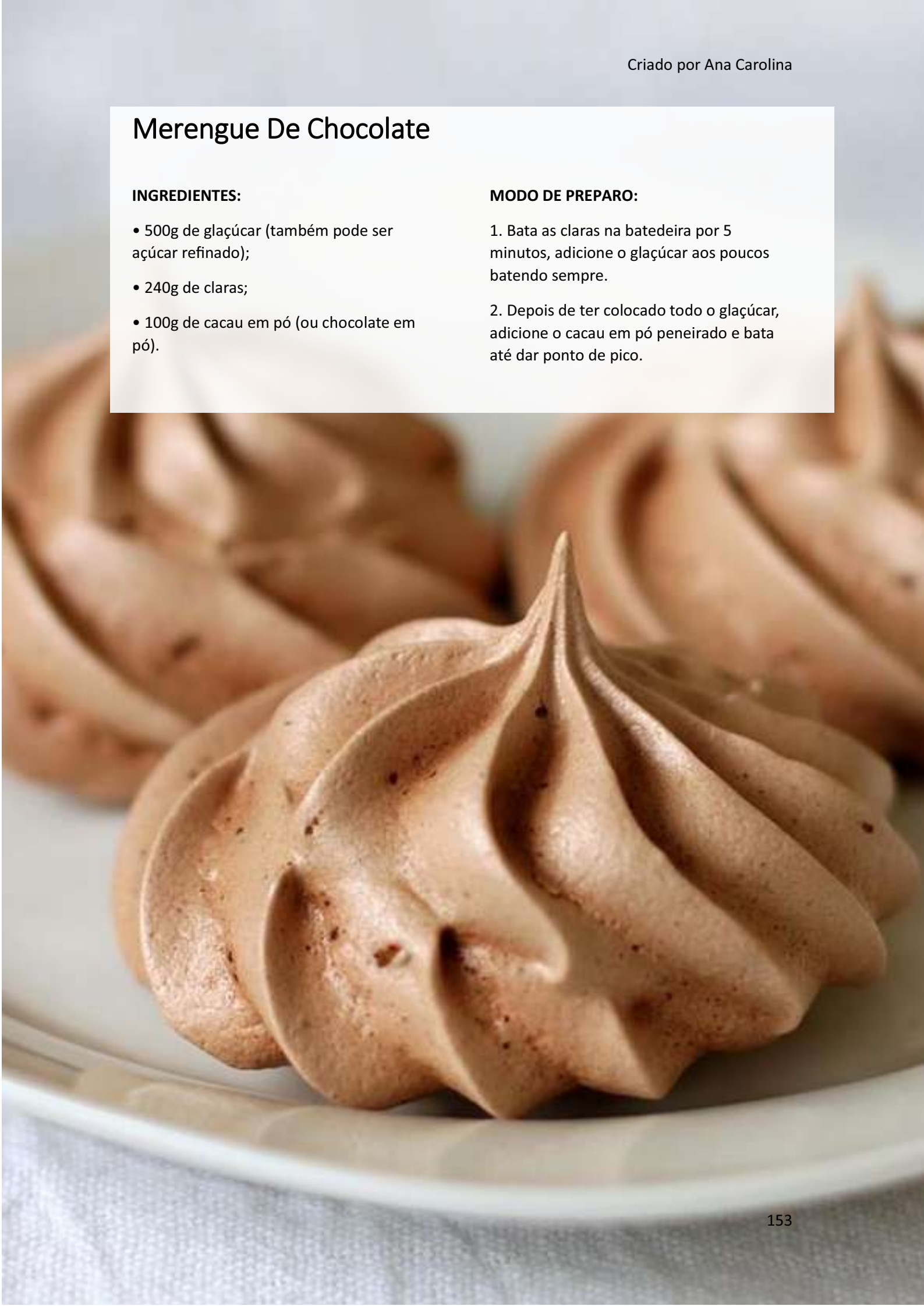
• 240g de claras;

• 100g de cacau em pó (ou chocolate em pó).

MODO DE PREPARO:

1. Bata as claras na batedeira por 5 minutos, adicione o glaçúcar aos poucos batendo sempre.

2. Depois de ter colocado todo o glaçúcar, adicione o cacau em pó peneirado e bata até dar ponto de pico.



Merengue Francês

INGREDIENTES:

- 50g de claras;
- 100g de açúcar refinado.

MODO DE PREPARO:

1. Bata as claras na batedeira até quadruplicarem de volume (por aproximadamente 5 minutos).

2. Vá adicionando o açúcar sem parar de bater, depois que adicionar todo o açúcar, bata até dar ponto de pico.

Merengue Italiano

INGREDIENTES:

- 170g de açúcar refinado;
- 80g de claras;
- 60g de água;
- 25g de glucose.

MODO DE PREPARO:

1. Para fazer a calda, coloque em uma panela o açúcar, a água e a glucose e deixe ferver, até ficar cheio de bolhas.

2. Enquanto isso, bata as claras na batedeira até quadruplicar de volume, por aproximadamente 5 minutos.

3. Depois que a clara e a calda estiverem prontas, vá adicionando a calda em fio, aos poucos dentro das claras, batendo sempre, até dar ponto de pico.

Merengue Suíço

INGREDIENTES:

- 100g de claras;
- 75g de açúcar;

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela junte as claras e o açúcar, leve a mistura para o vapor (coloque uma panela menor, cheia de água até a metade, no fogo e coloque a panela maior com as claras e açúcar em cima, não deixe a água tocar na panela de cima, apenas o vapor).

2. Deixe assim até chegar em 40ªC, se não tiver um termômetro de cozinha não tem problema, deixe por aproximadamente 10 minutos.

3. Coloque as claras e açúcar na batedeira e bata até dar ponto de pico, e até a tigela da batedeira esfriar.

Mousse De Doce De Leite

INGREDIENTES:

• 200ml de chantilly líquido;

• 4 colheres de sopa de doce de leite consistente.

MODO DE PREPARO:

1. Bata o chantilly e o doce de leite na batedeira em velocidade máxima até obter um creme homogêneo e consistente.

Pasta Americana De Leite Em Pó

INGREDIENTES:

• 200 g de leite em pó;

• 1 lata de leite condensado (ou até dar o ponto);

• 300 g de açúcar de confeiteiro (impalpável).

MODO DE PREPARO:

1. Peneire o leite em pó e o açúcar em uma tigela e adicione o leite condensado aos poucos, mexa com uma colher até dar o ponto de farofa.

2. Mecha com as mãos, até que fique uma massa que dê para abrir com rolo.

Dica: Caso necessário para não grudar na mesa, salpique um pouco de açúcar de confeiteiro.

Pasta Americana De Marshmallow

INGREDIENTES:

• 200g de marshmallow industrializado branco;

• 2 colheres de sopa de água filtrada;

• 3 colheres de sopa de gordura vegetal hidrogenada;

• açúcar de confeiteiro até dar o ponto (aproximadamente 400g).

MODO DE PREPARO:

1. Coloque o marshmallow em uma tigela de vidro e acrescente a água.

2. Leve para o micro-ondas por 30 segundos, retire do micro-ondas e mexa. Repita esse processo até o marshmallow derreter.

3. Acrescente o açúcar de confeiteiro aos poucos, mexendo sempre.

4. Quando der, coloque a pasta sobre uma bancada untada com 1 colher de sopa de gordura vegetal hidrogenada. Passe um pouco de gordura nas mãos também e comece a dar ponto na pasta, colocando o açúcar de confeiteiro aos poucos. A pasta estará pronta quando ela desgrudar das mãos. O ponto dela é macio e quando você puxa, ela quebra.

5. Faça uma bolinha com a pasta, passe gordura vegetal em volta dela e embrulhe em duas camadas de papel filme.

6. Leve para gelar por 12 horas.

7. Na hora de confeitar o bolo, retire a pasta da geladeira, polvilhe açúcar de confeiteiro em uma bancada e comece a sová-la. O calor das mãos vai fazê-la ficar mais maleável para ser utilizada.

8. Se quiser, acrescente o corante em gel de sua preferência e sove a pasta até ela obter uma coloração uniforme.

A pasta americana de marshmallow dura até 30 dias na geladeira.